ÇİKOLATALI KURABİYE

3 çay bardağı un
1/2 çay bardağı kakao
1 çay kaşığı vanilya
3,5 kahve fincanı margarin
1,5 çay bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta sarısı
1 su bardağı erimiş çikolata
Süs için:
Krem şanti, gıda boyaları, badem, ceviz vs.

Kakao, un ve pudra şekerini karıştırın. Ortasını havuz gibi açın ve margarin ile yumurta sarılarını ekleyerek yoğurun. Hamuru yağlı kağıda sararak yaklaşık 1 saat kadar dinlendirin. Sonra hamuru 1 cm kalınlığında açın ve kalıplarla kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 dereceli fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişmiş kurabiyeleri erimiş çikolataya batırın. Üzerlerini gıda boyaları ile renklendirilen krem şanti, badem vs. ile süsleyin.

ML® Lokumlu Kurabiye için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:1876 • adı:Çikolatalı Kurabiye • gönderen:Şimal Yıldızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:41