



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MÜSLİ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 yumurta akı

2 - 3 yemek kaşığı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

50 g eritilmiş tereyağı

3 yemek kaşığı un

1,5 - 2 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Sütlü-Bitter Çikolatalı Çıtır Müsli

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın. Tereyağını eritin ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta akı, esmer şeker, şekerli vanilin ve tereyağını çırpma kabına alın. Çatal yardımı ile 1 dakika çırpın.

Üzerine müsli ve unu ekleyip iyice karıştırın. 2 tatlı kaşığı yardımı ile cevizden biraz daha küçük toplar alıp sıyrarak fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

