



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SANDVIÇ BİSKÜVİ

150 g şeker
350 g tereyağı, yumuşatılmış
300 g un
150 g badem
150 g bitter çikolata

Şeker ve tereyağını çırpın, ardından un ve öğütülmüş bademleri karıştırın. Karışımı elinizle bir top haline getirin, ardından streç filmine sarın ve 45 dakika buzdolabında saklayın.

Fırını 140 ° C'ye ısıtın.

2 fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.

Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye 5 mm kalınlığa kadar açın. 48 adet bisküviyi kesmek için yuvarlak tıtlı bir pasta kesici kullanın, kalan parçaları tekrar açıp tekrar bisküviler kesin.

Bisküvilerin 24'ünün ortasını küçük, kalp şeklinde bir kesici ile delikler açın.

Bisküvileri hazırlanan tepsiye aktarın ve 25 dakika pişirin. Bisküvileri bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

Çikolatayı bir mikrodalgada veya bembari usulü eritin, daha sonra düz bisküvileri ve delikli bisküvileri çiftler halinde bir araya getirmek için aralarına sürün. Servisten önce çikolataların tamamen donmasını bekleyin.

