



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SANDVIÇ KURABİYELERİ

<https://yemek.name>

1 su bardağı un
¼ su bardağı kakao
½ tatlı kaşığı karbonat
¼ tatlı kaşığı tuz
100 gr tereyağı
2/3 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
½ su bardağı bitter çikolata rendesi

Fırını 170 dereceye ayarlıyoruz.

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve şekerini mikser ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpıyoruz.

Yumurta ile ederek bütünleşene kadar tekrar karıştırıyoruz.

Diğer tarafta kuru karışımın tamamını eliyoruz.

Metal kaşık yardımı ile yumurtalı karışıma ekliyoruz.

Son olarak çikolata rendesini ilave ediyoruz.

Karışımın tatlı kaşığı dolusu parçalar olarak ve aralarında 7-8 santim boşluklar bırakarak yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz. Bu aşamada kurabiyelerimizin sayısının çift olmasına dikkat edin.

Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriyoruz.

Fırından çıkardıktan sonra 1-2 dakika tepside sertleşmelerini bekliyoruz.

Daha sonra tel ızgara üzerinde soğutuyoruz.

