



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SÜPER BİSKÜVİ (FRANSA)

- 1,5 kup şeker
- 4 yumurta
- 2 tatlı kaşığı vanilya esansı
- 250 gr tereyağ
- 115 gr yarı şekerli çikolata
- 3,5 kup un
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2/3 kup damla çikolata
- 1/2 cup ceviz/ fındık/ badem kırığı (ben ceviz kullandım)

### Yapılışı;

- Fırınınızı 180 C ye ayarlayın.
- Şeker, yumurta ve vanilyayı derin bir kasede iyice çırpın.
- Tereyağı ve çikolatayı 20 saniye mikrodalgada eritin. Çıkarın karıştırıp yeniden koyun. Bu şekilde çikolata tamamen eriyene kadar devam edin. Karışım kaynamadan kısa aralıklarla kontrol ederek eritin.
- Çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma ekleyin ve karıştırın.
- Karıştırmaya devam ederek un, kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Homojen kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin.
- Çikolata parçalarını ve cevizi ekleyin. Karıştırın.
- Bir kaşık yardımı ile yağlanmış tepsiye yada yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye 5 cm aralıklarla yerleştirin ve kaşığın tersi ile düzleyin.
- 12 dk. pişirin.Bisküviler süre sonunda yumuşak olalarda daha sonra sertleşiyorlar. 10 dk kadar soğutun.