ÇİKOLATALI UN KURABİYESİ

250 g tereyağı
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un
Üzeri için:
160 g bitter çikolata
Kırılmış fındık

Tereyağı, ayçiçek yağı ve pudra şekerini karıştırma kabına alın. Tüm malzemeyi iyice karıştırın. Unu yavaşça ekleyin ve pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru rulo haline getirin ve 4 cm aralıklarla verev parçalar kesin. Parçaların üzerlerine çatal ile bastırarak şekil verin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Üzeri için, çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan külah yapıp erimiş çikolatayı içine doldurun. Külahın ucunu bir makas yardımı ile kesip kurabiyelerin üzerine çizgi halinde sıkın. Çikolatalı kurabiyeleri üzerlerine iri kırılmış fındık serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128976 • adı:Çikolatalı Un Kurabiyesi • gönderen:siyami kutsi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:08