



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİYANA KURABİYELERİ

225 gram margarin
50 gram pudra şekeri
50 gram kakao
225 gram un
25 gram mısır nişastası
100 gram çikolata

Pudra şekeri ve yağı krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. İçine un, kakao ve nişastayı ilave edip karıştırın. Büyük yıldız uç takılı krema sıkma torbasına karışımı doldurun. Yağlı pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye hamuru şeklinde veya parmak şeklinde sıkın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Kurabiyeleri soğutma teline alıp soğutun. Çikolatayı benmari usulü eritip soğumuş kurabiyelerin yarısını çikolataya batırın. Tel üzerinde çikolatanın sertleşmesini bekleyip pudra şekeri serperek servis yapın.

