



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YUMUŞAK BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta
75 g toz şeker
2 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
2 tepeleme yemek kaşığı un
2 tepeleme yemek kaşığı kek unu
200 ml sütlü çikolata
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Krema için:
100 ml krema
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Fındık aroması
2 yemek kaşığı toz fındık
2 yemek kaşığı toz badem

Yumurtaları mikserle 3 dakika çırpın. Şekeri azar azar ilave ederek krema kıvamına gelinceye kadar çırpmaya devam edin. Un, nişasta ve kek ununu harmanlayın ve eleyerek karışıma ekleyin. Hamuru yağladığınız pankek kalıplarına 1 yemek kaşığı kadar paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 7-10 dakika pişirin. Malzeme bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Fındık, badem, fındık aroması ve şeker ekleyip karıştırın. Soğuyan bisküvilerin düz taraflarının ortasına işaret parmağınızla bastırın ve boşluğa çay kaşığı ile krema doldurun. Üzerine eritilmiş çikolata sürüp donuncaya kadar bekletin. Diğer yüzüne pudra şekeri serpiştirip servis yapın.

