# DAMLA ÇİKOLATALI ANNE KURABİYESİ

Kurabiye Hamuru için:
1 Su Bardağı Un (100g)
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
3 ½-4 Su Bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (300g)
1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
1 Yumurta
1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)
7 Yemek Kaşığı Tereyağı (Veya Margarin) (125g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Üstü için:
2 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
1 Su Bardağı Bitter Damla (veya rendelenmiş) Çikolata

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın. Tereyağını da ekleyerek parmak uçlarınızla ovuşturarak birbirine tamamen yedirin. Diğer malzemeleri de ekleyip, çok kısa yoğurun.
Nişasta eklerken hamurun kıvamını kontrol ederek gidin. Kurabiye hamuru fazla yumuşak olmamalı, tane tane ve dağılan bir hamur da olmalı.
Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın.
180°C ısıtılmış fırında, 15-20 dakika pişirdikten sonra fırından alıp, kakaoya batırılmış bir şişe kapağı ile ortalarına bastırıp çukurlaştırın, içerisine damla çikolataları serpiştirip 4-5 dakika daha pişirin.
Fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakıp servis edin.



© lezzetler.com tarif no:122172 • adı:Damla Çikolatalı Anne Kurabiyesi • gönderen:hedef • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:22