



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI SANDVIÇLER

200 gr margarin
1 su bardağı şeker
2,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
8 yemek kaşığı damla çikolata
Sandviç başına 1 top ceviz, kaymak, antepfıstıklı dondurma
1 çorba kaşığı dekor şekeri ya da file badem

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser kullanarak margarin ile şekeri pürüz kalmayacak ve krema gibi oluncaya kadar çırpın.

Krema haline gelen karışıma 1 adet yumurtayı ekleyerek çırpmaya devam edin.

Yumurta tamamen karışınca unu, kabartma tozunu, kakao ve damla çikolatayı ekleyerek spatula yardımıyla karıştırın.

Kurabiye hamurunu geniş ağızlı bir uç taktığınız sıkma torbasına akın 2 cm aralıklarla silpat ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıkın. 165 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeler tamamen soğuyunca bir kurabiyeyi alıp ters çevirin ortasına bir top dondurma koyun.

2. kurabiyeyi de dondurma topunun üzerine koyup hafifçe bastırın.

Kurabiyelerin dondurmaları renkli dekor şekerine bulayın ve servis yapın.



Fotoğraf "abcd" tarafından gönderildi. 21.06.2019