



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇİKOLATALI BİSCOTTİ

2 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker (100 gr)

1 + 3/4 su bardağı un (250 gr)

1/2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1/2 çay bardağı kavrulmuş fındık (25 gr)

1/2 çay bardağı damla çikolata (25 gr)

Yumurtaları toz şekerle çırpın. Unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu eleyerek karışıma ekleyin. Fındıkları ve damla çikolataları da ilave edip karıştırarak yumuşak bir hamur haline getirin.

Hamuru unlanmış tezgaha alıp rulo şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarıp üstüne hafifçe bastırarak yassılaştırın. 180 C fırında üstü pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirip fırından çıkarın.

Kesme tahtasına alıp 30 dakika dinlendirin. Daha sonra 1 cm kalınlığında dilimlere bölüp dilimleri tepsiye dizerek tekrar fırına sürün.

Fırının sıcaklığını 160 C'ye düşürüp 15 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

