FLORANSA BİSKÜVİSİ

125 gr tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2 çorba kaşığı bal
60 gr (1/2 su bardağı) badem (tuzsuz, kabuğu soyulmuş)
60 gr (1/3 su bardağı) vişne reçeli tanesi
125 gr (1 su bardağı) un
125 gr sütsüz (bitter) çikolata

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Fırın tepsinizi yağlı kâğıtla kaplayıp bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tencerede, tereyağı, şekeri ve balı hafif ateşte, devamlı karıştırarak eritiniz. Şeker eriyince tencereyi ateşten alıp badem, vişne taneleri ve unu ekleyerek iyice karıştırınız.
Bu karışımı çorba kaşığı ile yağlı kâğıda aralıklarla dökünüz. (Gerekirse ikinci bir tepsi kullanınız.)
Tepsiyi fırının orta katına sürüp 10 dakika pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra, bisküvileri iyice soğutup, yağlı kağıttan alınız.
Küçük bir tencereye su doldurup ateşe koyunuz. Çikolataları daha küçük bir tencereye koyup, bu ikinci tencereyi su dolu tencerenin içine oturtunuz. Çikolatayı orta ateşte eritiniz. Çikolata eriyince kabı ateşten alıp iyice karıştırınız. Erimiş çikolatayı bıçakla bisküvilerin üstüne sürüp, dilerseniz bir çatalla üstünü dalgalı biçimde süsleyiniz. Çikolatalı bisküvileri çikolatalı tarafları üste gelecek biçimde bir tel ızgaraya yerleştiriniz. Çikolatası iyice soğuyup sertleştikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60671 • adı:FLORANSA BİSKÜVİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:44