



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLİKOZLU ÇİLEK KREMALİ KANEPE

2 su bardağı un  
1 su bardağı pudra şekeri  
200 gr tereyağı  
2 çorba kaşığı glikoz  
12 adet yumurta akı  
150 gr çilek  
1 su bardağı krema  
200 gr sütlü çikolata

Çilekli krema için kremayı kaynatıp ocaktan alın. Çikolata ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Üzerine blenderden geçirilmiş çileği ilave edin. 1 gün buzdolabında dinlendirin. Bisküvi için un, pudra şekeri, sana yağı, glikoz ve yumurta akını iyice çırpın. Fırın tepsisine, 7 cm çapında 12 adet çember kalıp yerleştirin. Karışımı kalıplara paylaştırıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca kalıplardan çıkarıp 3 adet bisküvinin arasına önceden hazırladığınız kremadan sürün. Kalan bisküvilere de aynı işlemi uygulayın. Pudra şekeri serpin. Çilekle süsleyip servis yapın.

