



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PARÇA ÇİKOLATALI KURABIYE

www.schaer.com

200 g Schär [?mix Pâtisserie](#) [?](#)
100 g soğuk tereyağı
100 g şeker
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı vanilya esansı
2 - 3 yemek kaşığı parça çikolata
Süslemek için:
Eritilmiş çikolata

Un, kabartma tozu, şeker ve vanilya esansını karıştırın. Soğuk tereyağını ince ince doğrayın, yumurta ve yumurta sarısı ile birlikte karışıma ekleyin. Karışımı, hamur elde edene kadar mutfak robotuyla çirpin, ardından çikolata parçalarını azar azar hamura ekleyin. 3 cm çapında 3 rulo yapın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Ruloları ince dilimler halinde keserek fırın tepsinine yerleştirin. Kurabiyelerin üzerine biraz süt sürün ve renkleri altın sarısına dönene kadar önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Not: Parça çikolata yerine rendelenmiş hindistancevizi, dövülmüş ceviz veya kuru üzüm de kullanabilirsiniz.

