# HİNDİSTANCEVİZLİ ÇİKOLATALI KURABİYE

3 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
1 ve ½ yemek kaşığı mısır nişastası
3/4 su bardağı şeker
3 yumurta akı
½ çay kaşığı vanilya
100 gr. eritilmiş çikolata

Fırını 200 derecede ısıtın.
Bütün malzemeleri (çikolata hariç), ısıya dayanıklı bir kase içinde karıştırın.
Su kaynayan bir tencereye kaseyi yerleştrin ve 14 dakika kadar karıştırın ve pişirin.
Sonra altını kapatın ve bir yerde soğumaya bırakın.
Fırın kağıdını tepsi üzerine serip kaşık ile hamurundan alıp sıralayın.
Yaklaşık 10-15 dakika pişirin ve yumuşak kalmamasına özen gösterin.
Süsleme için 1 dakika mikrodalga da küçük bir kase içinde çikolatayı eritin.
Kurabiyelerin etrafına çikolatayı sürüp dolapta donuncaya kadar bekletin.

© lezzetler.com tarif no:132623 • adı:Hindistancevizli Çikolatalı Kurabiye • gönderen:duran yılmaz • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:41