



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİPNOZ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 tutam tuz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 su bardağı un

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

1,5 tatlı kaşığı su

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurtaları mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine toz şeker, tuz ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın.

Unu eleyip ekleyin ve mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kaba hamurdan 3 yemek kaşığı alın, 1,5 tatlı kaşığı su ve kakaoyu ekleyip çırpın.

Beyaz hamurdan birer yemek kaşığı alarak pişirme kağıdının üzerine aralıklı koyun ve yayarak 8 cm çapında daire şekilleri verin.

Kakaolu hamuru pişirme kağıdından hazırladığınız huninin içine doldurun, ucunu makas ile ince kesin, beyaz hamurların üzerine spiral şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın ve soğutun.

