



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA KURABIYE

Yaklaşık 25 adet için;

MALZEME:

Krokan:

100 gr. soyulmuş ezilmiş badem,

100 gr. esmer şeker,

1 yemek kaşığı bal,

50 gr. tereyağı.

içi:

200 gr. sütlü çikolata,

100 gr. krem şanti,

25 gr. tereyağı,

1 yumurta akı,

25 kağıt kap.

1. Bademleri orta ateşte altın sarısı olana dek kavurun ve soğumaya bırakın. Şekeri, balı ve tereyağı eritin, bademleri katın. Elde ettiğiniz karameli ince bir tabaka halinde yağlanmış yaldız folyoya dökün. Donduktan sonra 2,5 cm çapında daireler kesin.

2. Çikolatayı parçalayın, 35 gramını ayırın. Çikolatayı, kremayı ve tereyağı bir taşım kaynatın ve soğumaya bırakın.

3. Sertleştikten sonra mikserle karıştırıp kaplara doldurun. Ortasına yumurta akı dökün, krokan ile üstüne kapatın. Çikolata ile garnitür yapın.