



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAO KAPLAMALI KURABIYE

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

200 gr tereyağı
250 gr un
2 yemek kaşığı tam buğday unu
100 gr mısır nişastası
100 gr pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
70 gr çekilmiş ceviz içi
2-3 yemek kaşığı su
Üzeri için:
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı toz şeker
1/4 su bardağı krema

Un, nişasta, kabartma tozu, pudra şekeri ve vanilyayı bir kaba eleyin. Ceviz ekleyin. Tereyağı ve suyu ekleyerek yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın ve rulo şekli verin. Streç filme sarıp 10 dakika derin dondurucuda bekletin. Şeker ve kakaoyu bir tepside harmanlayın. Hamurların üzerindeki streç filmi çıkartın fırça ile krema sürün ve kakaolu tepsiye yerleştirerek tamamen kakaoya bulayın. Her bir rulo için aynı işlemi tekrarlayın. Ruloları 4 saat buzdolabında bekletin. Fırını 175 dereceye ayarlayın. Ruloları streç film üzerinde yarım cm kalınlığında dilimlere ayırın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Fırında 12 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

