



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BİSKÜVİ

Malzemeler:

3,5 su bardağı un,
1 yemek kaşığı (üstü için) pudra şekeri,
125 gr margarin,
2 yumurta,
1 yemek kaşığı kakao,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu.

Hazırlanışı:

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini, pudra şekerini, kakao ve şekerli vanilyayla birlikte ezin. Üzerine yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Kabartma tozu, un ilave edip hamur haline getirin. Yuvarlak veya ay şekli verip önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 15-25 dk pişirin. Pudra şekeri serpip servis yapın.
