KAKAOLU ÇATLAK KURABİYE

https://www.cumhuriyet.com.tr

2 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Kurabiyeleri kaplamak için:
1 su bardağı pudra şekeri

Orta boy bir kabın içerisinde yumurta ve şekeri mikser ya da çırpma teli yardımıyla çırpın.
Şekerler eriyip, karışımın rengi kırık beyaz hale geldiğinde sıvı yağ ekleyerek biraz daha çırpın.
Üzerine kakao, kabartma tozu ve vanilini eleyin.
Son olarak unu eleyin.
Bir spatula yardımıyla malzemeler birleşinceye dek karıştırın.
Hamurun kıvamı kurabiye hamuruna göre cıvık olacak ve daha çok brownie hamuruna benzeyecektir.
Dilediğiniz kıvama gelen hamuru streç filme sararak en az 2 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.
Dinlenen kurabiye hamurunuzu çıkarın.
Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde toplar koparak minik toplar halinde şekil verin.
Şekil verdiğiniz kurabiyeleri pudra şekeri ile kaplayın.
Pudra şekeri ile kaplamış çatlak kurabiyelerinizi yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kontrollü bir şekilde yaklaşık 8-10 dakika pişirin.
Pudra şekeri ile kaplamış çatlak kurabiyelerinizi yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kontrollü bir şekilde yaklaşık 8-10 dakika pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra 15-20 dakika kadar oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis edin.