



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÇİÇEKLER

<https://yemek.name>

225 gr Tereyağ veya Margarin

1 adet Yumurta akı

½ su bardağı Pudra Şekeri

1 su bardağı Un

¼ su bardağı Kakao

Dolgu için:

1 yemek kaşığı Bal

1 yemek kaşığı Glikoz

2 yemek kaşığı Susam

1 yemek kaşığı Badem tozu

70 gr Tereyağ veya Margarin (oda sıcaklığında)

Fırın 180 derecede fanlı olarak ısıtılır.

İlk aşamada dolgu hazırlanır. Bütün malzeme bir kabın içinde karıştırılır. Kurabiyeler hazır olana kadar oda sıcaklığında bekletilir.

Mikser haznesinde tereyağ veya margarin, şeker ve kakao ile çırpılarak krema kıvamına getirilir. Çırpma işlemi sırasında yumurta akı bu karışıma eklenir.

Başka bir kabın içine un elenir ve krema kıvamındaki yağa ilave edilir.

Çiçek şeklinde duy ucu takılmış krema sıkma torbasına konan kurabiye hamuru, yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine 2cm aralıklarla sıkılır. Orta kısımlarına fındık büyüklüğünde dolgu malzemesi konur.

Ön ısıtma yapılmış fırında 15 dakika pişirilir. Süre sonunda tezgaha alınır. Oda sıcaklığına ulaştığında servise hazırdır.

