



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAKAOLU KAYMAKLI BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 su bardağına yakın pudra şekeri
1,5 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
Kaymak için:
1 adet yumurta beyazı
1,5 su bardağı pudra şekeri

Yumuşak margarin, yumurta ve şeker mıcık-larcasına karıştırılır. Üzerine kakao, vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayana kadar un eklenerek yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. Merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır, çay bardağıyla yuvarlak kesilir. Bisküviler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir. Yumurta akı çukur bir kaba konur. Önce 2 kaşık pudra şekeri eklenir mikserin düşük ayarında yumurta akına yedirilir. Her seferinde aynı miktar şeker eklenir, şeker bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Bu şekilde bisküvinin kaymağı hazırlanmış olur. Soğumuş bisküvilerin yarısına kaymak sürülür. Sonra üzerine diğer bisküvi kapatılır. Malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.

[ML® Kaymaklı Bisküvi için tıklayın](#)