KAKAOLU KURABİYE

6,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
5 çorba kaşığı esmer şeker
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
50 gr. beyaz çikolata
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık
Pudra şekeri

Yağ ve şekeri biendırda karıştırıp, yumurtayı da ekledikten sonra çırpmaya devam edin. Daha sonra kakao, un ve kabartma tozunu da bu karışıma ekleyerek karıştırmaya devam edin. Karışım iyice koyulaştıktan sonra, bir kaşık yardımıyla 18 parça halinde bir fırın tepsisine yerleştirin. 6 tanesine kırılmış beyaz çikolata, 6 tanesine dövülmüş fındık parçalarını ve kalan diğer 6 taneyi de sade olarak 190 dereceli fırında 10-15 dk. pişirin. Kurabiyeleri soğuttuktan sonra kalan 6 tane sadenin üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27672 • adı:Kakaolu Kurabiye • gönderen:musti • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:17