



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MADLEN BİSKÜVİSİ

5 adet yumurta
Vanilya
10 çorba kaşığı tozşeker
50 gr. kakao
1 büyük paket margarin

5 yumurtayı un ve şekerle hafif ateş üzerinde çarpınız.
Koyulaşınca içerisine sıra ile unu, erimiş margarini, kakaoyu, vanilyayı koyup 1-2 defa karıştırınız.
Yağlanmış unlanmış madlen bisküvisi kalıplarının kutusunun yarısına kadar koyunuz.
Orta hararetli fırında 25-30 dakika pişiriniz.
Hafif soğuyunca kalıptan çıkarıp tabaklara yerleştiriniz.
Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapınız.
