



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU TARTOLET

1 paket Orkide margarin (yumuşatılmış)
1 tane yumurta
150 g pudra şekeri
200 g mısır nişastası
25 g kakao
70 g bitter çikolata rendesi
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Geniş bir kaptaki tüm malzemeler yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Düz bir zemine un serpiştirilerek hamur merdaneyle 1 santimetre kalınlığında açılır. Açılan hamurlar, tart kalıplarına uygun büyüklükte bir kase ile kesilir. Kesilen yuvarlak hamurlar yağlı kağıt serilen tart kalıplarına yerleştirilir. Önceden 200 derecede ısıtılan fırında rengi koyulaşincaya kadar pişirilir. Pişen tartların içi, arzuya göre krema ya da marmelat ile doldurulup servis edilir.

