KOLAY KUŞ YUVASI KURABİYE

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
125 g tereyağı
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
2.5 su bardağı un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
200 g bitter çikolata
4 yemek kaşığı süt
Badem şekeri

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir yoğurma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartıp sarımsak sıkacağı ile yağlı kağıt serili fırın tepsisine yuvarlaklar sıkın. Hamurların ortalarına parmağınızla bastırıp çukurlaştırın. önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. üzeri için bitter çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Sütü ilave edip karıştırın. Pişen kurabiyelerin ortasına bir kaşık yardımıyla sütlü çikolatadan doldurup badem şekeri ile süsleyin. çikolatanın donması için bir süre oda sıcaklığında beklettikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129058 • adı:Kolay Kuş Yuvası Kurabiye • gönderen:şaşkın • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:06