



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BİSKÜVİ

2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yumurta
60 gram kakao
1 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
200 gram tereyağı (oda ısısında)
Kreması için:
50 gram tereyağı
2 yemek kaşığı süt kreması
1 tatlı kaşığı sıvı vanilya
200 gram pudra şekeri

Tereyağı ve şeker iyice derin bir kapta çırpıldıktan sonra, ayrı bir yerde çırpılmış yumurta da bu karışıma eklenir ve karıştırılır. Ayrı bir yerde un, kakao, karbonat, kabartma tozu, tuz karıştırılır ve bu toz karışım, çırpılmış karışıma yavaş yavaş eklenir. Bundan sonra hamurun dinlendirilmesi gerekiyor. 2'ye böldüğünüz bisküvi hamurunu streç film ile sararak yarım saat kadar buzdolabında, ardından yarım saat oda sıcaklığında beklettikten sonra merdane yardımıyla açın. Bisküvilerin olmasını istediğiniz şekillerde hamuru kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisinde 180 derecede 15 dakika pişirin.

Bisküvileriniz piştikten sonra soğumaya alın ve bir yandan kremayı hazırlamaya başlayın. Tüm krema malzemelerini kısık ateşte pişirin. Soğuyan kremayı bisküvilerin arasına sürün ve kapatın. Krema yerine çikolatalı fındık kreması, tahin pekmez gibi farklı lezzetleri de kullanabilirsiniz.