# KREMALI BİSKÜVİ

125 gram küp küp kesilmiş margarin,
yarım su bardağı pudraşekeri,
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu,
1 su bardağı un,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
yarım su bardağı mısır unu,
1 çorba kaşığı soğuk su.
İçinin kreması için:
60 gram sütsüz çikolata,
60 gram labne peyniri,
1 adet hafifçe çırpılmış yumurta.
Üzerine:
1 çorba kaşığı pudraşekeri,
1 çorba kaşığı kakao

Öncelikle fırını 180 derecede ısıtın, iki fırın tepsisini eritilmiş margarin ile yağlayın. Tepsileri yağlı kağıtla kaplayın. Mikser yardımıyla mar-' garin, pudraşekeri ve portakal kabuğu rendesini krema kıvamına gelene dek çırpın. Karışımı robota alın. Su ve unu ekleyin. 20 saniye kadar iyice karıştırın. Şeffaf folyo ile üzerini örterek, 45 dakika kadar buzdolabında bekletin. İçinin kreması için: Çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba alın. Benmari usulü eritin. Eriyen çikolatayı ocaktan alın. Mikser yardımıyla labne peyniri yumuşayana dek çırpın. Soğuyan çikolatayı ve çırpılmış yumurtanın yarısını ilave edin. Hepsini birlikte karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru iki tabaka yağlı kağıdın arasına yerleştirip, oklavayla 3 mm kalınlığında açın. Bir bisküvi kalıbıyla 5 cm çapında yuvarlaklar oluşturun. Elde ettiğiniz yuvarlakların yarısını ayırın. Ortalarına yarım tatlı kaşığı kadar hazırladığınız içten koyun. Hamurun kenarlarına kalan çırpılmış yumurtadan sürün. Diğer yuvarlak hamurları bisküvilerin üzerine kapatın. Birbirine yapışmaları için elinizle kenarlarına bastırın.
10-15 dakika ya da bisküviler altın rengini alana dek fırında pişirin. Bir fırın ızgarasının üzerine çıkarın. Ilık bisküvilerin üzerine kakao ve pudraşekeri serpiştirin.

ML® Kremalı Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17031 • adı:Kremalı bisküvi • gönderen:Şira • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:01