



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KAKAOLU BİSKÜVİ

3/4 su bardağı tereyağı,
1 su bardağı pudraşekeri,
2 çay kaşığı vanilya esansı,
1 fincan kakao,
2 çorba kaşığı mısır nişastası,
1 su bardağı un.

Kreması için:

yarım su bardağı tereyağı,
1 su bardağı pudra şekeri,
2 çay kaşığı vanilya esansı,
1 çorba kaşığı krema

Oda sıcaklığındaki tereyağını mikserle çırpın. Şekeri ekledikten sonra çırpıma devam edin. Vanilya esansım ekledikten sonra orta hızda 2 dakika çırpın. Başka bir kaptaki unu, kakao ve mısır nişastasını karıştırın. Bu malzemeyi yavaş yavaş ve karıştırarak, tereyağlı ve şekerli karışıma ekleyin. İyice karışana dek çırpın. Hamuru elinizle yuvarlayın. Düz bir tabağa koyun. Üzerini plastik folyo ile örterek buzdolabında 2 saat bekletin. Unlanmış bir zeminde hamuru yarım cm. kalınlığında açın. Bir su bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz hamurları yağlanmış bir tepsiye dizin. 200 derece ısıtılmış bir fırında 16-18 dakika pişirin. Sıcakkan bir spatül yardımıyla bisküvileri tepside çıkarın. Soğuk bir zemine aktarın. Kreması için tereyağını mikserle çırpın. Ardından şeker, vanilya ve kremayı ekleyin. İyice karıştırın. Soğumuş bisküvilerin yarısının üzerine hazırladığınız kremayı sürün. Diğer bisküvileri üzerine kapatın.

[ML® Kremalı Kurabiye için tıklayın](#)