



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

65 gram margarin,
çeyrek su bardağı tozşeker,
yarım su bardağı un,
1/3 su bardağı kek un,
2 çorba kaşığı kakao,
2 çorba kaşığı süt.
Naneli krema için:
1 adet yumurta akı,
1,5-2 su bardağı tozşeker,
Çikolatalı süsleme için:
150 gram rendelenmiş sütsüz çikolata

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. İki fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Mikserle margarin ve şekeri, krema kıvamına gelene dek çırpın. Orta boy bir kaba alın. Elenmiş unu ve kakaoyu ilave edin. Bu arada sütü de un ve kakaoyla beraber kaba koyun.

Bir bıçakla, karışım yumuşak bir hamur halini alana dek karıştırın. Unlanmış bir zeminin üzerine alın. 1 dakika daha yoğurun. Hamuru iki parçaya bölün. Birinci parçayı iki yağlı kağıdın arasına koyup 3 mm kalınlığında açın. Yuvarlak bisküvi kalıpları yardımıyla hamurdan yuvarlaklar kesin. Hazırlanmış tepsilere bisküvileri yerleştirin. Fırında 10 dakika pişirin. Çıkan bisküvileri fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın.

Naneli krema için: Yumurta akını küçük bir kaba koyun. Her seferinde iki çorba kaşığı şeker ilave edip, düşük devirdeki mikserle çırpın. Yumuşak bir hamur elde edene dek şekeri eklemeye devam edin. Hamuru şeker serpiştirilmiş bir zemine alın. Yapışmayacak hale gelene dek şekeri ilave ederek yoğurun. Bu karışımdan bir tatlı kaşığı kadar alarak iki çikolatalı bisküvinin arasına yayın. Bastırıp kremanın aradan görünmesini sağlayın.

Çikolatalı süsleme için: Çikolatayı küçük ısıya dayanıklı bir kaba koyun. Kabı su dolu başka bir kabın içinde ısıtın. Çikolata eriyene dek karıştırın. Ocaktan alın. Bisküvileri yarılarına kadar çikolataya batırın. Tepsinin üzerinde soğumaya bırakın. Çikolata donunca servis yapın.