SABLE BİSKÜVİ

https://www.sabah.com.tr

250 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı fındık yağı
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 su bardağı pudraşekeri
1 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı kakao
Aldığı kadar un
Beyaz bisküvi kreması
1 paket (80 gramlık) beyaz çikolata
2 çorba kaşığı silme un
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı soğuk süt

Beyaz bisküvi kreması için, un ve tereyağını bir tavada unun kokusu çıkana kadar kavurun. Tavayı ocaktan alıp içine soğuk süt ve iri parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyin. Karıştırarak krema haline getirin.
Yoğurma kabına tereyağı, fındık yağı, yoğurt, yumurta, pudraşekeri ve kabartma tozunu alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edin ve yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, 15 dakika dinlendirin. Hamur parçalarından birine kakaoyu ekleyin ve tekrar yoğurun. Kakaolu ve sade hamurları merdaneyle yarım cm kalınlığında açın. Dilediğiniz kalıplarla şekiller çıkarın ve yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. İki adet sade bisküvinin arasına çikolata kreması, iki adet kakaolu bisküvinin arasına da bisküvi kreması sürün.

© lezzetler.com tarif no:159951 • adı:Sable Bisküvi • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 00:18