



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH KAKAOLU BİSKÜVİ

Hamur için:

1 paket Dr. Oetker Siyah Kakaolu Un Karışımı

100 g oda sıcaklığında tereyağı

3 - 4 yemek kaşığı süt

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine tereyağı ve sütü ekleyip eliniz ile yoğurun. Tezgaha pişirme kağıdı serin ve hamuru üzerine alın. Merdane ile 2-3 cm kalınlığında açın. Seçtiğiniz şekildeki kurabiye kalıbı veya su bardağı ile şekiller çıkarın. Pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın ve pişirin. Kalan hamurları toparlayın, aynı şekilde açıp kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

