



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ ÇİKOLATALI KURABIYE

2 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
160 gr eritilmiş bitter çikolata
20 gr kakao
1 çay bardağı ince çekilmiş badem veya fındık (Un haline gelmiş)
1 çay kaşığı kabartma tozu
Üzerine:
1 su bardağı pudra şekeri

Yumurta ve toz şekeri derin bir kapta mikser ile iyice çirpın.
Üzerine erittiğiniz ve soğuttuğunuz bitter çikolatayı ilave edip spatula ile karıştırın.
Badem ununu, ellediğiniz kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.
Kabın üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında katılaşıncaya kadar (30 dakika) bekletin.
Tepsiye yağlı kağıt serin. Hamurdan minik toplar koparıp elinizle yuvarlayın ve pudra şekeri bulayın.
Aralıklı olarak tepsiye dizin. Avucunuzla hafifçe tepelerine bastırıp hafif düzleştirin.
Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında en fazla 6-7 dakika pişirin ve tepsiyi fırından alın.
Kurabiyeler soğuduktan sonra tepside alın.

