

Beyaz Cikolata Soslu Kakaolu Biskuvi

Malzemeler

40 gr. sutlu cikolata

25 gr. kakao

1,5 su bardagi pudra sekeri

250 gr. yumusamis tereyag

1 yumurta

1 cay bardagi nisasta

2 corba kasigi siviyağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

1 paket beyaz cikolata sos

500 gr. sut (cikolata sos icin)

2 adet muz

Sekerlemeler

Yapilisi

Oncelikle tum malzemeleri karistiralim yumusak kivamli bir hamur elde edelim.Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparalim elde yuvarlayalim ve yassilastiralim. Yagli kagit serili firin tepsisine siralayalim.170 dereceye onceden isitilmis firinda pismeye birakalim.Beyaz cikolata sosu 500 gram sut ile pisirelim ve sogutalim.Firindan cikan kurabiyelerin uzerine birer tatli kasigi dokelim ve kurabiyeler servis tabagina alalim. Her bir soslu kurabiyenin uzerine birer muz ve sekerleme koyalim.Afiyet seker olsun:))