

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

Aldiginca 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 yoguralim. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparalim elde yuvarlayalim ve yassilastiralim. Yagli kagit serili firin tepsisine dizelim.170 dereceye onceden isitilmis firinda pismeye birakalim.Beyaz cikolata sos 500 gram sut ile pisirelim. Firindan cikan kurabiyelerin uzerine birer tatli kasigi dokelim ve kurabiyeler servis tabagina alalim. Her bir soslu kurabiyenin uzerine birer muz ve sekerleme koyalim.Afiyet olsun:))
Afiyet bal seker olsun:))