

Beyaz Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

175 gram tereyag
1 su bardagi toz seker
1 yemek kasigi pekmez
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardagi beyaz damla cikolata
1 su bardagi + 2 yemek kasigi un
4 kasik kakao

Yapilisi

Ilk olarak kuru malzemeleri yani un,kakao,kabartma tozu ve vanilyayi bir kaba koyup karistirin.Ayri bir kapta yag ve sekeri kopurene kadar cirpin.Daha sonra uzerine, pekmez ve yumurtayi ekleyip cirpmaya devam edin.Unlu karisimi bu karisimin icine yavas yavas ilave edip yogurun.Hamur kivamini alinca beyaz cikolatalari ekleyin.Yagli kagit serdiginiz tepsiye hamurlardan parcalar koparip sekillendirdikten sonra siralayiniz.Onceden isitilmis 170 derece firinda pisirin.Afiyet olsun