

Bonibonlu Kurabiye

Malzemeler

80 gr bitter cikolata

80 gr tereyag

1 yumurta

1 su bardagi pudra sekeri

1,5-2 su bardagi arasi un

Yarim su bardagi kakao

1/2 paket kabartma tozu

5 paket bonibon

Yapilisi

Tereyagini ocakta eritin.

Tereyagi eridikten sonra altini kapatın ve bitter cikolatalari icine atarak karistirin.

Cikolatanin tamamen erimesini saglayin ve homojen bir karisim elde edin.

Krema kivamina gelen cikolata tereyagi karisimini diger malzemelerle karistirmek icin genisce bir kaba alin.

Yumurtayi, pudra sekerini ve kakaoyu ekledikten sonra iyice karistirin.

Simdi yedire yedire unu ekleyin. Elinizdeki unun hepsini birden karisima eklerseniz kivami tutturamayabilirsiniz. Kurabiye hamurunun kivami ne cok sert ne cok yumusak olmalı.

Simdi hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin ve bunlara dilediginiz gibi sekil verdikten sonra yagli kagit serilmis tepsiye dizin.

Simdi bonibonlari tek tek alip kurabiyelerin uzerine yerlestirin. Bonibonlari kurabiyelere batirin ki pistikten sonra dusmesinler.

Kurabiyeleri onceden 180 derece ısıtilmis firinda 10-12 dakika kadar pisirin.

Artik kurabiyelerinizi servis edebilirsiniz.