

Cikolata Dolgulu Kurabiye

Malzemeler

200 gr oda sicakliginda tereyag

1,5 su b. pudra sekeri

1 yumurta sarisi

1 paket vanilya

Yaklasik 3 su b. un

Icine;

100 gram krema

160 gram bitter cikolata

Yapilisi

Kremayi tencereye alip kaynamaya baslayacagi zaman ocaktan alin.

Icerisine cikolatayi kirarak koyup karistirin ve eritin. Soguyunca buzdolabina kaldirin.

Gelelim hamura:

Yagi ve sekeri mikserle iyice cirpin.

Yumurta sarisi ve vanilyayi ekledikten sonra elemisnun ve kabartma tozunu ekleyin.

Unun hepsini birden koymayin once 2 su bardagi un ve kabartma tozu ile elinizle hamuru

iyice yogurun daha sonra kivami kulak memesi kivamina gelene kadar un eklemeye devam edin.

Hamuru piknik posetine koyup buzdolabina kaldirin.

Ic malzeme donana kadar hamuru buzdolabinda bekletin.

Hazir olunca hamurun bir kismini ayni sekilde ici malzemenin de bir kismini alalim

Kalan malzemeyi tekrar buzdolabina kaldiralim calismamizin daha kolay olmasi icin iki malzemenin soguk olmasi ve elinizi cabuk tutmaniz gerekiyor

Hamurdan ceviz buyuklugunden parcalar alin icini oyun ic malzemedenden bir tatli kasigi koyup hamurun agzini kapatın ve hafifce yuvarlayın.

Hamurun agiz kisminin iyice birbirine yapistirin ki patlamasin.

Yagli kagit serili tepsiye kapattiginiz kisim alta gelecek sekilde dizin.

Butun hamuru ve ici bu sekilde tamamlayin. 175 derecede onceden isittigimiz firinda 20 dk. pisirin.

Ililinca uzerine pudra sekeri serpip servis ediyoruz.