

## Cikolatali Biscotti

### Malzemeler

2/3 cup kavrulmus badem  
3 yemek kasigi tereyagi (oda sicakliginda)  
3/4 cup esmer seker  
2 adet yumurta  
2 yemek kasigi sicak suda eritilmis 1 cay kasigi granul kahve  
1,5 cup tam bugday unu  
1,5 cup beyaz un  
1/3 cup kakao  
1,5 tatli kasigi kabartma tozu  
1/2 cay kasigi tuz  
1 paket (80 g) bitter cikolata (kucuk kesilmis)

### Yapilisi

Bademleriniz kavrulmamissa oncelikle onlari 180 derecede 8-10 dk kadar firinlayin. Ben zaten kavrulmus badem aldigim icin bu asamayi atladim (ve bu isi sevdim, kavrulmus bademlerin zarlarini soymaya gerek kalmiyor:) Daha sonra bademleri 2-3 parcaya kesin. Tereyagini ve esmer sekeri bir kaba alarak mikserle krema haline getirin. Yumurtalari ve kahveyi ekleyerek iyice cirpin.

Baska bir yerde un, kakao, tuz ve kabartma tozunu harmanlayin. Tum kurabiye tariflerinde oldugu gibi ilk asamada unun hepsini birden degil, bir kismini kullanmakta fayda var. Kuru malzemeyi diger karisima ekleyin, yogurun.

Cikolatayi ve bademleri de ekleyin, sertce bir hamur elde edene kadar gerekirse un ekleyerek yogurun. Hamuru 2 parcaya ayirin ve yagli kagit serili bir tepsiye uzunlamasına yassiltarak yerlestirin. Benim hamurlarim 1 parmak kalinliginda ve yaklasik 30 cm uzunlugunda oldular..

Onceden 175 derece isitilmis firinda 25 dk pisirin. Biscottinin bu ilk firinlama asamasinda cok iyi pismesi degil, pismeye yuz tutmasi gerekiyor. O nedenle firin isisini ve pisme suresini kendinize gore ayarlayin.

Firindan aldiktan sonra sadece 5 dk bekleyin ve daha sonra ekmek bicagi gibi tirtikli bir bicakla verev olarak dilimleyin. 2 parmak kalinliginda dilimlediginiz biscottileri, kestiginiz taraflari yukariya bakacak sekilde tepsiye siralayin. Bu sekilde tekrar sicak firina surerek 10 dk daha pisirin. Firindan alin ve iyice kurumasi icin havadar bir yerde sogumaya birakin.