

Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

225 gram bitter cikolata, iri iri dogranmis

4 yemek k. tereyagi

2/3 su b. un

1 cay k. kabartma tozu

1 cay k. tuz

2 yumurta

3/4 su b. esmer seker

200 gram bitter cikolata parcalar

Yapilisi

Firini 180 derecede isitin. 225 gr cikolata ve tereyagini benmari usulu eritip karismalarini saglayin.

Diger bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu karistirin.

Yumurta ve esmer sekeri mikserle yuksek devirde cirpin.

Makinenin hizini dusurup erimis cikolatayi ekleyip karistirin. Unu ekleyip karistirmayi surdurun. Son olarak cikolata parcalarini karisima ekleyin.

Kek karisimi kivamindaki hamuru yagli kagit serdiginiz firin tepsisine yemek kasigi yardimiyla alin. (Kurabiyeler yayilip kabariyor bu nedenle 5-7 cm kadar aralik birakmaniz gerekli yoksa hepsi birbirine yapisir.)

Onceden 14-15 dakika firinladiginiz kurabiyeleri firindan cikarin.

10 dakika tepside dinlenen kurabiyeleri, tel kafes uzerine aktarip, sogumalarini bekleyin.

Tamamen soguduktan sonar kagittan ayirin ve servis yapin.