

Elmas Kurabiye

Malzemeler

225 gr.tereyag(oda sicakliginda)

1+ 1/2 su b. pudra sekeri

2 adet yumurta sarisi

2 corba k. krema

2 su b. un

1/2 su b. kakao

1 paket vanilya

Bir tutam tuz

Uzeri icin: 1 su b. toz seker

Cikolata dolgu icin:

120 gr. bitter cikolata

1 corba k. tuzsuz tereyagi

3 corba k. bal

3 corba k. krema

Yapilisi

Oda sicakligindaki ereyagi ile sekeri mikserle birkac dakika cirpin. Yumurta sarilarini ekleyip karistirin. Yavas yavas kremayi koyup karistirin. Un, kakao, vanilya ve tuzu eleyip ekleyin. Guzelce karistirin. Cevizden biraz daha kucuk parcalar koparip yuvarlayin ve toz sekere bulayin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizip parmaginizla ortasinda cukurlar acin. Onceden isitilmis 175 derece firinda pisirin. Soguduktan sonra cikolata dolguyu krema torbasina bosaltip kurabiyelerin ortasina sikin.(Cikolata dolgu icin cikolatayi tereyagi ile birlikte benmari usulu eritin. Ocagin altini kapattiktan sonra bal ve kremayi ekleyip karistirin.)