

Findikli Cubuk Kurabiye

Malzemeler

100 gr. tereyag
1 yumurta
1,5 cay b. pudra sekeri
1 cay b. ince cekilmis findik
2 corba k. kakao
2 su b. un
1/4 cay b. sut
1/2 cay k. kabartma tozu
60 gr. bitter cikolata(Uzerine)

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagini mikserle yaksasik 1 dk. cirpin. Pudra sekerini ekleyip 1 dk. daha cirpin. Yumurta ve sutu ilave edip cirpmaya devam edin.
Kakao, un ve kabartma tozunu ekleyip ele yapismayan bir hamur elde edin. Kolayca sekil alabilen bir ahmur elde etmis olmalisiniz.
Son olarak toz findigin da yarisini ekleyip ve hamurdan istediginiz uzunlukta bir parmaktan ince cubuklar yapip yagli kagit serilmis tepsiye dizin.
180 derecede isitilmis firinda 20 dk. kadar pisirin.
Soguyunca ertilmis cikolataya batirin ve kalan findigi serpin.
Cikolata donunca servis yapin.