

Kakaolu Islak Kurabiye

Malzemeler

250 gram oda sicakliginda tereyag

2 yemek k. kakao

1 yumurta

1 pk kabartma tozu

1 pk vanilya

1 cay b. sivi yag

1 cay b. seker

Aldigi kadar un

Serbet icin:

3 cay bardagi seker

3 cay bardagi su

Yapilisi

Serbeti onceden hazirlayin. Cunku serbet soguk olmalı. Serbet icin su ve sekeri ocaga alip kaynatin. Kaynamaya baslayınca 5-6 dk. daha kaynatip ocagi kapatın ve sogumasi icin bir kenara alın.

Hamur icin gerekli malzemeleri karistirip yumusak kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz buyuklugunde toplar alip yuvarlayin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin ve onceden isitilmis 200 derece firinda uzerleri catlayana kadar pisirin. Firindan cikan sicak kurabiyeleri soguk serbete hizlica batirip cikariyoruz ve bir tepsiye diziyoruz. Dilediginiz gibi susleyip servis edin.