

Kakaolu Islak Kurabiye

Malzemeler

Kurabiyesi için:

3 yemek kasigi kakao

125 gr.margarin veya tereyagi

1 yumurta

1 cay bardagi toz seker ve pudra sekeri karisimi

1 cay bardagi siviyağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2.5 su bardagi un+1 yemek kasigi tepeleme un

Serbeti için:

2 cay bardagini az gecik seker

3 cay bardagina yaklasik su

Birkac damla limon suyu

Yapilisi

Oncelikle serbeti hazirlayin.

Su ve sekeri kaynatin,kaynamaya basladiktan sonra orta ateste 6-7 dakika daha kaynatin,birkac damla limon suyu sikin,atesten alin sogumaya birakin.

Serbeti buzdolabinda bir saat bekletin.

Bu arada kurabiye için verilen malzemeleri un haric karistirin (kakao,oda isisinda yumusamis margarin,1 yumurta,seker,siviyağ,kabartma tozu,vanilya)

Azar azar un ekleyerek hamuru yogurun.Ele yapismayan yumusak kivamda bir hamur olucak.

Ceviz gibi yuvarlayin ve firin tepsisine dizin.

200 derecede onceden isitilmis firinda 20 dakika civari uzerleri catlayana dek pisirin.

Firinda cikan sicak kurabiyeleri soguk serbete batirin.

Serbette uzun uzun bekletmeyin,her yerini daldirin cikarin,isleminizi hizli yapmaya ozen gosterin.

Kasenize dizin,uzerlerini isteginize gore susleyin.

Serbetin hepsini dokmenize gerek yok serbet bir miktar artabilir.

Uzerlerini kapatın bir gece dinlendirin.