

Kremali Biskuvi

Malzemeler

1 paket margarin
1 su bardagi pudra sekeri
2 yumurta
4 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
3 corba kasigi kakao
Kremasi icin:
2 su bardagi sut
1 su bardagi toz seker
4 corba kasigi kakao
1 corba kasigi nisasta
1 corba kasigi un
2 corba kasigi tereyag
2 paket vanilya

Yapilisi

Oncelikle krema icin; sut, seker, nisasta, kakao ve un karistirarak pisirelim. Kaynamaya baslayınca vanilya ve tereyagi katalim iki tasim daha kaynatalim. Ocaktan alinip sogumaya birakalim. Hamur malzemeleri karistiralim iyice yoguralim. Elde edilen hamur merdane ile 3 mm kalinliginda acalim su bardagi ile keselim. Kesilen yuvarlaklari yarisi minik bir kurabiye kalibiyla keselim delik acalim. Yagli kagit serili tepsiye dizilen kurabiyeler buzdolabinda 15 dakika dinlendirelim 175 dereceye onceden isitilmis firinda pisirelim. Firindan cikip soguyan deliksiz biskuvilerin uzerine krema surelim uzerine bir tane delikli biskuvi kapatalim. Istege gore hindistan cevizi ile suslenebilir. Afiyet olsun:)