SÜRPRİZ KURABİYE

Malzemeler:

3 yumurta

1 paket margarin(oda sicaklignda)

1 paket pudra sekeri( sok olmayin evet bir paket)

1 paket vanilya

1 paket pudra sekeri

750 gr-1000gr misir nisastasi( bugday nisastasi ile olmuyor)

Uzeri icin:Prepella cikolata( BIm ciler bilirler:)) sadece bu marka cikolata ile tutuyor)

Yine BiM den alacaginiz misir gevregi

YAPILISI:

Oncelikle pudra sekeri ile margarini iyice yoguracaksiniz vicik vicik olacak.Daha sonra diger malzemelri ekleyin misir nisastasini yavas yavas ilave edin 750 gr ve uzeri nisasta yiyor.Bi hayli bereketli kurabiye oluyor.Ilk denemenizde yarim olcu yapabilirsiniz.

Hamuru uzun sure yoguracaksiniz daha sonra hazirladigimiz hamurumuzdan cevizden kucuk bezeler alip yuvarliyoruz.Yagli kagit serdigimiz tepsiye diziyoruz.Alti pembe olana kadar pisiriyoruz.Uzeri kar beyaz kaliyor hafif catliyor ordan pistigni anlayabilirsiniz.

Soguyan kurabiyelerimizi benmari usulu ile erittigimiz cikolataya buluyoruz daha sonra misir gevregine bulayip yagli kagit serdigimiz duz bir tepsiye aralikli diziyoruz 5- 6 saat sonra donuyor kurabiyeniz sonrasinda kurabiyenizi servis edebilirssiniz dolaba koyup sugutmayin sakin dagiliyor:)) sunumu ve lezzeti muhtesem bir kurabiye.

NOT: Celik bir tencereye kaynamis su koyun onun genisliginde derin bir kabida uzerine koyup cikalatamizi o kapta eritiyoruz,ocaginiz kisik ateste olsun ve cikolatanizi surekli karistirin.