

Çikolatalı Poş



Malzemeler (6-8 kişilik):

Hamuru için:

6 yemek kaşığı (200 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1/2 su bardağı (100 gr) pudra şekeri

3 tepeleme su bardağı (350 gr) un

2 adet yumurta

3 yemek kaşığı (60 gr) kakao

1 paket vanilya

1 çay bardağı (75 gr) damla çikolata

Fırın tepsisini yağlamak için:

1 tatlı kaşığı (15gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Servis için:

Ceviz

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli tüm malzemeleri bir kaba alıp mikserle karıştırarak yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Sıkma torbamıza veya ucunu hafifçe kestiğimiz buzdolabı poşetine hamurumuzu koyup minik toplar elde edecek şekilde sıkıyoruz. **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağladığımız fırın tepsimize hazırladığımız minik topları yerleştiriyoruz.

Daha önceden ısıtılmış fırında 175 derecede yaklaşık 10 dk kurabiyelerimizin altı renk değiştirene kadar pişiriyoruz. Soğuduktan sonra tepsiden alıp cevizle süsleyerek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Kurabiyelerimizin daha gevrek olması için; kurabiyelerimizi önce 175 derecede sonra 160 derecede pişirebiliriz. Ayrıca kurabiyelerimizin dağılmaması için soğumadan fırından çıkarmayalım.