Ərəb Barmağı

Arap Parmağı

250 qr. Kərə yağı ya da marqarin
2 Stəkan qarğadəli nişastası
1,5 Stəkan un
2 Dolu yemək qaşığı kakao
1 Stəkan pudra şəkəri
1 Pakevanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu
80 qr. Ağ şokolad
1 Yemək qaşığı krə yağı

Yoğurma qabına otaq istiliyində yumuşamış kərə yağı və pudra şkəri qoyula, ləvazimatlar bir birilərinə yaxşıca yedizdirilər.
Üzərinə kakao, vanil niçastasının və unun yarısı , qabartma tozu əlavə olunar, yuğrulmağa başlanar.
Bir a yoğurduqdan sonra qalan nişata və un elavə edilər və hamar bir xəmir əldə edilənə qədər yoğrular..
Xəmirin üzəri bağlanar, soyudsucunun alt rəfində yarım saat dinləndərəlar.
Dinlənən xəmirdən qoz böyüklüyündə parçalar alınar, əvvəlcə ovuc arasında top kimi uvarlanar, sonra yenə vuc arasında barmaq şəklində, silindir şəkli verilər.
Az yağlanmış nimçəyə düzülər. Əvvəlcədən şox qızdırılmış 200 dərəcə sobada qısa müddət bişirilər. (5-18 dəqiqə).
Peçenyelər sobadan çıxıb soyuyarkən, ağ şokolad və 1 yemək qaşğı kərə yağı, dəyaz bir qəhvədana qoyular. Qəhvədan, içində su qaynayan başqa bir qaba ottuturularaq, şokolad və kərəyağın əriməsi əldə edilər.
Soyuyan kakaolu peçenyelərin ucları, əriyən kərəyağlı şokolada batırılar. Quruması üçün qızartma telinə düzülər. Şokolad quruyunca xidmət edilər.

Not: Ağ şokolad kakaolu zəmində rəngi verməz isə, şokolada batırma işi, quruduqca 2-3 dəfə təkrarlana bilər.