DONDURULMUŞ BADEMLİ KİRPİ

300 gr kedili bisküvi
200 gr tereyağ
50 gr şeker
1 çay fincanı ağartılmış badem
1 küçük bardak sulandırılmış nescafe
1 çay fincanı telvesiz kahve

Bisküvileri parçalayarak kahveyle karıştırdığınız necafeye batırın. Hepsini birden bir blendere koyun, yumuşamış tereyağını parçalar halinde ekleyin ve birkaç dakika çırpın. Şekeri ekleyip biraz daha çevirin. Karışımı bir servis tabağına alarak oval bir kubbe haline getirin. Bademleri kaynar suda haşlayıp süzün. Kabuklarını soyarak kıymık kıymık kesin ve bu kıymıkları, kirpiye benzetmek için, bisküvili kubbeye saplayın İki saat kadar buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69185 • adı:Dondurulmuş Bademli Kirpi • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:22