



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU FINDIKLI TRÜF

<https://migros.com.tr>

160 gr. bitter çikolata
4 yemek kaşığı kakao
75 ml. krema
Yeteri kadar fındık içi

1. Çikolataları benmari usulü eritin ve 1 yemek kaşığı kakaoyu ilave edin.
2. Kakaolu karışımınıza kremayı da ekleyin ve karıştırın.
3. Karışımınızı bir kaba alın ve soğumaya bırakın.
4. Ardından karışımınızdan bir kaşık alın ve ortasına bir fındık yerleştirerek elinizde top haline getirin.
5. Kaseye koyduğunuz kakaoya bulayın ve servis tabağınıza yerleştirin.
6. Diğer fındıklı topunuzu da toz fındığa bulayarak tabağınıza yerleştirin.
7. Küçük toplarınızı tamamlayıp servis tabağına yerleştirdikten sonra enfes trüfleriniz yemeye hazır!

