NARLI ÇİKOLATA TOPLARI

200 gram bitter çikolata
2 çay bardağı kırıklanmış mısır gevreği
2 adet nar
2 yemek kaşığı hindistancevizi

Bitter çikolatanın yarısını benmari usulü eritin, kalan yarısını da erimiş çikolatanın içine atıp karıştırarak eritin. Mısır gevreklerini bir buzdolabı poşetinde kavanoz ya da merdane ile vurarak kırıklayın. Nar tanelerinin yarısını iyice kurulayıp çikolata ile karıştırın. Ufalanmış mısır gevreklerini ve hindistancevizi rendesini de ilave edip karıştırın. Buz kalıplarını streç filmle kaplayın. Hazırladığınız çikolata karışımını hava boşluğu kalmayacak şekilde kalıplara doldurun. Çikolataları 20 dakika buzdolabında dinlendirin. İyice donduktan sonra kalan nar taneleri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66434 • adı:Narlı Çikolata Topları • gönderen:saniyem • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:49