BARBUNYA FİLİZLİ ÇİKOLATALI TRÜFLER

https://www.elele.com.tr

60 g organik barbunya filizi
60 g çiğ badem
3 tatlı kaşığı kakao
12 adet hurma
Süsleme için:
10 g chia tohumu
10 g Hindistan cevizi
10 g kakao

Önce barbunya filizlerini düdüklü tencerede 15 dakika haşlayın ve soğumaya alın. Düdüklü tencereniz yoksa normal tencerede 30 dakika suda kaynatmanız yeterli olacaktır. Bademleri mutfak robotundan geçirip un haline getirin. Geniş bir cam kaseye koyun. Barbunya filizlerini de mutfak robotundan geçirip bademlere ekleyin. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp onları da ayıca robottan geçirin. Kakaoyu da ekleyip tüm malzemeyi iyice karıştırarak bir hamur haline getirin. Hamurdan eşit miktarlarda koparıp küçük toplar yapın. Topları ayrı kaselere koyduğunuz kakao, chia ya da hindistancevizine batırarak süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:128311 • adı:Barbunya Filizli Çikolatalı Trüfler • gönderen:mehmet kahyaoğlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:46