



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATA TOPLARI

<https://www.elele.com.tr>

200 ml krema
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt tozu
1 paket vanilya
3.5 su bardağı hindistancevizi
100 g beyaz çikolata
Hindistancevizi

Kremayı buzdolabında soğuttuktan sonra geniş bir kaseye alın. Pudra şekerini ilave edip çırpın. Süt tozu, vanilya ve Hindistan cevizi ilave edip hafif akışkan kıvamlı bir karışım olacak şekilde karıştırın. Karışımı buzdolabında iki saat kadar bekletin. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Hindistan cevizli karışımı buzdolabından çıkarıp erittiğiniz beyaz çikolatayı ekleyin. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın ve hindistancevize bulayın. Küçük kağıt kalıplara yerleştirip buzdolabında bir saat daha dinlendirip servis yapın.

