



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATA YÜZLER

Gereçler:

100 gr undan bir yemek kaşığı eksik

1 yemek kaşığı kakao

Bir tutam tuz

100 gr tereyağı ya da margarin

100 gr pudra şekeri

2 yumurta hafifçe çırpılmış

Üstü:

100 gr şeker elenmiş

Yuvarlak, irili ufaklı şekerler

pasta süsleyebilecek şekerli gereçleri

Küçük bölmeleri olan tepsiye 14-16 adet küçük pasta kağıdı yerleştirin (Böylece biçimlerinin bozulması önlenir) Un, kakao ve tuzu eleyin. Tereyağı ya da margarin ile şekeri hafif ve kar gibi olana dek karıştırın. Yavaş yavaş yumurtaları, kakao ve bir kaşık unu da, karıştırmanızı sürdürerek ekleyin. Kalan un ile kakaoyu da yedirin. Karışımı kek kağıtlarına bölün ve orta kızgınlıktaki fırında 15-20 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Kalın ve akıcı bir kıvam sağlamak için şeker yeterince su katın. Keklerin üstüne sürün ve üzerlerini, renkli şekerler, şekerli boncukları ile resimde gördüğünüz örneğe uyumlu süsleyin. 14-16 adet çıkar.
