



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI LOKMA

www.callebaut.com

250 g un
2 g tuz
15 g maya
10 g şeker
270 g su, ılık

Unu ve tuzu Elekten geçirin. Şekeri ekleyin.

Sürekli çırparak ılık suyu ekleyin. Karışım köpüksü kıvama gelinceye dek çırpmaya devam edin.

Bir bez ile üzerini kapatın, 1 saat mayalanmaya bırakın.

Callebaut Oluklu Bilyelerin (CHD-TS-17137) içlerini , Callebaut® Crème dell'Artigiano Gold ile doldurun.

Doldurduğunuz bilyelerin etrafını hamur ile kaplayın, galeta ununa bulayın. Yumurtaya bulayıp tekrar galeta unu ile kaplayın.

Kızmış yağ içerisine bırakın ve 3-4 dakika kadar kızartın. Yağdan aldığınız lokma toplarını hızlıca soğuk şurubun içine

koyun. Ne kadar uzun kalırsa o kadar tatlı olacaktır.

Yeterince çektiğinden emin olduğunuzda şurubun içerisinden çıkarın, ılık servis edin.

