



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI RAFFAELLO

200 ml krema
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı margarin
1 su bardağı süt tozu
3 su bardağı hindistancevizi
100 gr bitter çikolata
100 gr sütlü çikolata

Kreme ve şekerini 5 dakika kadar kaşıkla karıştırıp hem şekerini eritem hemde kremayı katılaştırılır. Daha sonra süt tozunu da ekleyip karıştırılır ve buzdolabına koyulur, bir süre sonra iyice sertleşecek. Bir kap içinde çikolatalarımızı benmari usulü eritem ve içine 1 çay kaşığı margarin yağını koyulur ve karıştırılır çikolatamız kıvama gelince altını kapatıp bir kenara alılır. Kremamızı dolaptan çıkarıp elimizle ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp bir kısmını hindistancevize bulayalım bir kısmını da eritilmiş çikolataya batırılır ve küçük pasta kağıtlarına koyup servis yapılır.

