



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RULOLAR

MALZEMELER

125 gr. Margarin(Küp küp kesilmiş)
2 Çorba Kaşığı Pirinç Unu
3/4 Su Bardağı Un
2 Çorba Kaşığı Pudra Şeker
1/3 Su Bardağı Kakao
Süslemek İçin
150 gr. Kırılmış Beyaz Çikolata
1.5 Çorba Kaşığı Margarin

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını 160 derece ısıtalım. İki adet fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım.

Margarin, pirinç unu, un, şeker ve kakaoyu varsa mutfak robotunda veya mikserin hamur karıştırma parçasıyla karıştıralım. Karışım bütünleşene dek karıştırmaya devam edelim.

Hazırladığımız hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye alalım. Çabuk hareketlerle yumuşayana dek yoğuralım. Karışımı dörde bölelim. Her parçayı 1 cm çapında uzun bir parça olana dek yuvarlayalım. Her parçayı 3 er cm uzunluğunda keselim. Kestiğimiz parçaları hazırladığımız tepsilere yerleştirelim. 10-12 dakika pişirelim. Fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakalım.

Beyaz çikolata ve margarini küçük ısıya dayanıklı bir kaptaki karıştıralım.

Kaynar su dolu bir tencerenin içine oturtarak eriterek ateşten alalım.

Pişirdiğimiz ruloları erimiş çikolata karışımına yarıya kadar batıralım. Kalan çikolatayı tekrar eritip kağıt külahlara dolduralım. Mini ruloların üzerine şekiller yapalım.