



CIOCOLATO FONDATE

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

150 gr un
150 gr toz badem
100 gr tereyağ
200 gr bitter çikolata
2 adet yumurta

Büyük bir cezvenin içine koyduğunuz çikolatayı ve tereyağı, su dolu bir tencerenin içine yerleştirip ocakta eritmeye başlayın. Bu sırada tatlınızı koyacağınız yuvarlak, alüminyum tatlı kaplarını yağlayıp içine toz bademleri dökün. Derin bir kabın içerisinde yumurta ve şekeri iyice karıştırın ve eriyen çikolatayla tereyağın üzerine ilave edip karıştırın. Karışımı, alüminyum kaplara döküp 175 derece fırında 11 dakika pişirin. Dilerseniz dondurmayla birlikte servis yapabilirsiniz.

