



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KAKAOLU PANCAKE

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

300 gr un
25 gr kakao
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
600 ml süt
1 yumurta
1 yemek kaşığı fındık yağı
Vanilyalı dondurma
200 gr bitter çikolata (küllahları yapıştırmak için)

Un, kakao, kabartma tozu, şeker, tuz, süt ve fındık yağını derin bir kasede çırpın. Önceden ısıttığınız tavaya, yarım kepçe dolusu harçtan bir çay tabağı büyüklüğünde olacak şekilde dökün. Her iki tarafını pişirin. Piştikten sonra kağıt havlu üzerine alıp soğutun. Külah şekli vererek eritilmiş çikolata ile yapıştırın. Pancake külahlar soğuduktan sonra içlerine vanilyalı dondurma toplarını yerleştirip servis yapın.

