



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI BASİT PROFİTEROL

Emine Beder

25 adet petit beure bisküvi
3 çorba kaşığı pudraşekeri
2 paket vanilya
2 iri boy elma
75 gr. Margarin
Kakaolu sosu için;
1 yumurta
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı kakao
3-4 çorba kaşığı süt

Bisküvileri un haline gelene dek döverek inceltelim. Bir kabın içine elmaları rendeleyelim Pudraşekerini, eritilmiş margarini, vanilyaları, un haline getirdiğimiz bisküvileri ekleyerek hepsini iyice karıştıralım. Elmalı harçtan ceviz iriliğinde yuvarlak topçuklar yapıp servis tabağına alalım yumurtayı, şeker ve kakaoyu mikserle 2 dakika çırpalım. Sütü ilave edip tekrar çırpalım. Sosu elmalı topçukların üzerine boşaltıp buzdolabında birkaç saat bekleterek servis yapalım.