



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ÇİKOLATALI TOPLAR

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

Dolgu:

1 ay bardağı ekirdeksiz kuru üzüm

1 ay bardağı su

80 g bitter çikolata

1 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı

Kaplama:

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Kakao

Kuru üzümleri bir kaba alın, üzerine 1 çay bardağı suyu dökün ve 20-25 dakika bekletin. Suyunu süzün ve havlu peçete ile kurulayın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. İçerisine üzüm ve Antep fıstıklarını ilave edin karıştırın. İki kaşık yardımı ile cevizden biraz daha küçük 10 adet top yapın, aralıklı sıralayın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Servisten hemen önce kakaoya bulayın.

