



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ KAKAOLU TOPLAR

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1 Su Bardağı
Hindistancevizi 50 Gram
Kakao 50 Gram
Antepfıstığı 50 Gram
Yumurta 1 Adet
Nescafe 1 Yemek Kaşığı
Pastörize Süt 1.5 Su Bardağı
Klasik Sütlü Bisküvi (gram) 350 Gram
Az Yağlı Light Margarin 75 Gram

Klasik sütlü pötibör bisküviyi (350 gr.lık paket) rondodan çekin. Diğer tarafta yumurta, oda sıcaklığında eritilmiş margarin, süt, toz şeker kakao ve nescafe'yi karıştırıp, elle yoğurun. Tüm malzemeler birbirine karışıp hamur kıvamına geldiğinde rondodan çektiğiniz bisküvileri de karışıma ekleyip biraz daha yoğurun. Diğer tarafta iki ayrı düz bir tabağa hindistancevizini ve diğer bir tabağa ufalanmış antepfıstığını yayın. Elinizde yuvarlayıp küçük top şekli verdiğiniz bisküvili harcın bir kısmını hindistancevizine, bir kısmını da fıstıklı harca bulayıp servis tabağına alabilirsiniz. Kakaolu toplarınız servise hazırdır.

