



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU FINDIK KREMASI

- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı kakao
- 80 gr çikolata
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 su bardağı kavrulmuş fındık
- 3 yemek kaşığı eritilmiş margarin

Fındığı rondoda macun kıvanına gelen kadar çekin.  
Üzerine pudra şekeri, vanilya, kakao ve margarini katıp tekrar karıştırın.  
Çikolatayı parçalara ayırıp bir kaseye alın.  
Sıcak su solu bir kabın içinde çikolataları kaseyle birlikte koyarak eritin.  
Erittiğiniz çikolatayı hızlı hareketlerle rondodaki karışımın içine eklerin ve tekrar 2-3 dakika karıştırın.  
Kakaolu fındık kreması kavanoza koyup kapağını kapatın ve dilediğiniz zaman çıkarıp servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.10.2022