



KESTANE UNLU ŞEKER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

3 yemek kaşığı kestane unu
3-4 hurma
Yarım muz
% 90 bitter çikolata
3-4 hurma

3-4 hurmayı sıcak suda bekletip çekirdeği ve kabuğunu çıkarıp koyu şurup kıvamında olacak gibi blendırda çekin, muzı çatalla ezip, kestane ununu da ekleyip hepsini karıştırın. Ele yapışmadan yuvarlanabilecek kıvamda oluyor. Minik toplar yapıp 5 dk buzluğa kaldırın, bu esnada 4 minik kare çikolatayı benmari usulü eritin ve ardından minik topları çikolatayla kaplayıp dolaba kaldırın. Süslemesi size kalmış. Hiç rafine şeker olmasın dersanız çikolatasız da yapabilirsiniz ya da üzerine tahin gezdirebilirsiniz. Bir gün, en azından birkaç saat, buzdolabında bekletin.

