



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK AMERİKAN ÇİKOLATALI FROSTİNG

450 g elenmiş pudra şekeri

70 g elenmiş kakao

145 g katı, soğuk yağ

Vanilya veya tad veren başka bir alternatif (portakal kabuğu rendesi)

8-10 yemek kaşığı süt

Şeker ve kakaoyu eleyiniz.

Küp küp keserek oda sıcaklığında 30 dakika beklettiğiniz yağ, vanilya, portakal kabuğu rendesini ilave ederek mikser yardımı ile çırpınız.

Karışım eğer çok katı ise biraz süt ilave ediniz. Çok akıcı ise pudra şekeri ilave ederek biraz daha karıştırınız.

Not: Hazırladığınız kaplamayı istediğiniz pastada kullanınız.