



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ ÇİKOLATA

125 gr, sütsüz çikolata
1 adet yumurta
yarım su bardağı çekilmiş badem
2 çorba kaşığı pudra şekeri
25 adet kiraz şekerlemesi
çeyrek su bardağı kakao
çeyrek su bardağı granül kahve

Yumurtanın akını hafifçe çırpın. Yağlı kağıt üzerine çikolatayı rendeleyin. Çikolata, badem, 1 çorba kaşığı su ve pudra şekerini orta boy kaptaki karıştırın. Yavaş yavaş yumurta akını da yedirin ve buzdolabında 20 dakika bekletin. Karışımdan 2 tatlı kaşığı kadar alarak avucunuzda yuvarlayın. Ortasına açarak, çukura kiraz şekerlemesini koyun, tekrar yuvarlayın. Elde ettiğiniz topları bir yağlı kağıt üzerine yayılmış kakaolu karışımda yuvarlayın. Daha sonra buzdolabında katılaşana kadar bekletin.

Afiyet Olsun