ŞEKERLEMELİ ÇİKOLATA

125 gram sütsüz çikolata,
1 adet yumurta,
yarım su bardağı çekilmiş badem,
2 çorba kaşığı pudraşekeri,
25 adet kiraz şekerlemesi,
çeyrek su bardağı kakao,
çeyrek su bardağı kakaolu, şekerli tatlandırıcı (Nesquik)

Yumurtanın akını hafifçe çırpın.Yağlı kağıt üzerine çikolatayı rendeleyin.
Çikolata, badem ve pudraşekerini orta boy bir kapta karıştırın. Yavaş yavaş yumurta akını da yedirin ve buzdolabında 20 dakika bekletin. Karışımdan 2 tatlı kaşığı kadar alarak avucunuzda yuvarlayın.
Ortasını açarak, çukura kiraz şekerlemesi koyun. Tekrar yuvarlayın. Elde ettiğiniz topları, bir yağlı kağıt üzerine yayılmış kakao karışımında yuvarlayın. Hepsi bittikten sonra buzdolabında katılaşana kadar bekletin.

© lezzetler.com tarif no:21005 • adı:Şekerlemeli Çikolata • gönderen:flamingo • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:00