



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ BEYAZ ÇİKOLATALI ŞEKERLEMELER

<https://www.droetker.com.tr>

- 160 g beyaz çikolata
- 1 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 çay bardağı kabuksuz badem
- 0,5 çay bardağı küp şeklinde doğranmış zencefil şekerlemesi
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. 1 su bardağı öğütülmüş badem, pudra şekeri ve sütü bir kaba alıp iyice karıştırın. 1 çay bardağı kabuksuz bademi bıçak ile şeritler halinde kesin. Erimiş çikolatanın üzerine hazırladığınız sütlü bademi, kestiğiniz bademleri, zencefil şekerlemelerini, portakal kabuğu rendesi ve portakal aromasını ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımdan birer tatlı kaşığı alıp ikinci bir kaşık yardımı ile sıyrarak servis tabağına aralıklı olarak sıralayın. Üzerlerini düzeltmeyin. Donuncaya kadar buzdolabında bekletin ve servis yapın.

