

Cikolata Kapli Muz

Malzemeler

2 adet muz

1 tepeleme tatli k. tereyag

80 gram bitter cikolata

Cop sis

Yapilisi

Muzlari soyup 2 parmak kalinliginda dograyin ve ahsap sislere dizip bir tabagin icinde buzlukta yarim saat bekletin.

Bitter cikolatayi ve tereyagini benmari usulu eritin..

Muzlari buzluktan cikarin. Bir kasik yardimiyla erimis cikolatayi sisleri elinizde cevirerek muzlari uzerine surun. Muzlar soguk oldugundan cikolata hemen donacaktır. Tum muzlari uzerine cikolatayi surduktan sonra uzerlerini findikla susleyip servis yapin.