

Evde Sarelle

Malzemeler

- 1 su bardagi pudra sekeri
- 1 yemek kasigi kakao
- 80 gr cikolata
- 1 cay kasigi vanilya
- 2 su bardagi kavrulmus findik
- 3 yemek kasigi findik yagi

Yapilisi

- Findigi rondoda macun kivanina gelen kadar cekin.
- Uzerine pudra sekeri, vanilya, kakao ve findik yagini katip tekrar karistirin.
- Cikolatayi parcalara ayirip bir kaseye alin.
- Sicak su solu bir kabin icinde cikolatalari kaseyle birlikte koyarak eritin.
- Erittiginiz cikolatayi hizli hareketlerle rondodaki karisimin icine eklerin ve tekrar 2-3 dakika karistirin.
- Saralleyi kavanoza koyup kapagini kapatın ve dilediginiz zaman cikarip servis edin.