

Findikli Toplar

Malzemeler

Findik (Miktarini siz belirleyebilirsiniz)

2 kasik pudra sekeri

90 gr bitter cikolata

1 yemek kasigi tereyag

Surubu icin;

1 bardak seker

Yarim bardak su

1 cimdik tuz

Yapilisi

Findiklar ve pudra sekerini rondoda iyice krema gibi olana kadar yani yagi cikana kadar gecirin.Diger yanda bitter cikolatayi ve 1 yemek kasigi tereyagi benmari usulu eritin.Findiklari gecirdiginiz rondonun icine dokun.Daha sonra surubunu hazirlayin.Surubu icin 1 bardak sekerle yarim bardak suyu kaynatin. 4-5 dakika sonra icine 1 cimdik tuz atin ve karistirip ocaktan alin.Surup biraz soguduktan sonra rondodan gecirdigimiz findiklarin uzerine dokun.

Daha sonra elde ettigimiz cikolatali ve findikli karisimdan kucuk parcalar alip ortasina bir tane findik ici koyup yuvarlayin ve toz antep fistigina her tarafini bulayin.Buzdolabinda 25-30 dakika beklettikten sonra afiyetle yiyin :))