Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KAKAOLU FINDIK KREMASI

1,5 Çay bardağı fındık
125 Gr. tereyağ
1 Çorba kaşığı kakao
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya

Fındık un kıvamı gibi bir hal alana kadar iyice dövülür.
Oda ısısında yumuşamış tereyağ ve pudra şekeri bir kaşıkla iyice birbirine yedirilir.
Üzerine çok ince dövülmüş fındık eklenir biraz karıştırılır.
En son kakao ve vanilya da katıdıktan sonra en az 15 dakika kaşıkla çırpılır.
Bütün malzemeler birbirine yedirilince fındık kreması olmuş demektir.
Elde edilen krema ağzı kapalı kavanoza konur. Oda ısısında uzun süre saklanır.
İkram edileceği zaman, ince dilimlenmiş ekmeklere sürülür.

Not: Fındık robottan geçirilip un haline getirilebilir. Ancak bütün malzeme karıştırılırken mutlaka elle çırpılmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 506 | Adı: Kakaolu Fındık Kreması | İndirme tarihi: 18.04.2024 - 01:04