



Ev Yapımı Çikolata

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağı
(oda sıcaklığında)
- 3 yemek kaşığı
keçiboynuzu tozu
- 3 yemek kaşığı kakao
(keçiboynuzu tozu
kullanmazsanız 6 yemek
kaşığı kakao kullanın)
- 6 yemek kaşığı süt
- 3 yemek kaşığı bal
ya da pekmez

Süslemek için

80 gramlık
siyah ve beyaz
çikolata





Bütün malzemeleri iyice karıştırın. Elde ettiğiniz hamura tavşan biçimi verin. Ardından küçük bir tencerenin içine su koyun. Bu tencerenin içine girebilecek başka bir ısıya dayanıklı kaba da siyah çikolata parçalarını koyun. Kapları iç içe yerleştirin ve kısık ateşte devamlı karıştırarak çikolatayı eritin. Erimiş çikolatayı bir fırça yardımıyla tavşanın gövde bölümüne sürün. Beyaz çikolatayı da aynı biçimde eritin ve onu da tavşanın baş bölümüne sürün. Beyaz çikolatayı damlatarak, tavşanın ayaklarını oluşturun. Son olarak havuç, portakal kabuğu, kuru üzüm gibi malzemelerden tavşanın gözlerini ve burnunu yapın. Bu tarifle başka figürler yapmayı da deneyebilirsiniz.