

# Beijinho

Toplam 57 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

8 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 11/10

Brezilya Hindistan cevizli lokması yoğun sütle pişip küçük beyaz toplar halinde servis edilir.

## Malzemeler

- 400 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 120 gr Hindistan cevizi rendesi
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 12 adet Karanfil

## Yapılışı

1. Yoğunlaştırılmış süt, Hindistan cevizi ve tereyağı tencereye alın.
2. Karışımın ortasında ateşte 12 dakika pişirin, tencere dibinden ayrılmaya başladıkça alt kısmından alın.
3. Harç yüzeyine temas eden streçle 30 dakika soğutun, üst yüzey kabuk bağlamasına izin verin.
4. Ellerinizi hafif yağlayarak küçük toplar yuvarlayın, harç avuca yapışmasın diye küçük porsiyonlarla çalışın.
5. Topları Hindistan cevizine bulayarak karanfille süsleyin.

### PÜF NOKTASI

Karışımın tencere tabanından ayrılmaya başladıkça alt kısmından alarak toplar daha kolay şekillenir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kağıt kapsüllerde, üstüne karanfil batırılarak oda sıcaklığında servis edilebilir.

## Alerjenler

Süt