

# Budino al Caffè

Toplam 140 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 2/10

Budino al caffè, kahve aromalı pürüzsüz sütlü karışımı soğutarak İtalyan kafe stilinde bir tatlı hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 0.5 su bardağı Demlenmiş kahve

## Yapılış

1. Süt, kahve, şeker ve nişastayı tencerede soğukken çirpın.
2. Karışımı orta ateşte 8 dakika pişirin, nişasta kokusu kalmasın.
3. Ocaktan alınca 2 dakika karışımı yüzey pürüzsüz kalsın diye kabuk bağlatmayın.
4. Budinoyu kaselere süzerek paylaşın, kahve tortusu yüzeye çikmesin.
5. Kaseleri 2 saat soğutup kakao serpiştirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karışımı sürekli çirpmak topaklanmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde soğuk verin, üstüne kakao serpiştirerek sunun.

## Alerjenler

Süt