

Cajeta Yoğurt Kup

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Cajeta yoğurt kup, keçi sütü karameline yoğurt ve granolayla eşleyerek tatlı şerir ve Meksika esintili bir kadeh tatlısı hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Cajeta
- 1 su bardağı Granola
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Cajetayi küçük tavada 2 dakika 111 taktan hale gelsin.
2. Yoğurdu ayrı kaptaki pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Kup tabanına yoğurt, cajeta ve granolayı sırayla yerleştirin.
4. Katmanlar arasında önce cajeta gezdirin, tatlı ağartması için fazla koymayın.
5. Kup tatlısını 20 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Cajetayi hafif 111 tme yoğurtla daha düzgün katmanlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne tarçın serpererek tatlı sonunda sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt