

# Canjica Kadeh Tatlısı

Toplam 64 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Canjica kadeh tatlısı sütlü mısır tanelerini tarçın ve hindistan ceviziyle katmanlayarak yumuşak, serin ve Brezilya usulü bir tatlı sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz mısır
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Hindistan cevizi
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. Haşlanmış beyaz mısır tanelerini tencereye alın.
2. Mısır tanelerini 15 dakika pişirin, taneler kremayaksın.
3. Şeker ve Hindistan cevizini ekleyip 5 dakika karıştırın.
4. Karışım kadehlere paylaşarak çok doldurmayarak üst süsleme taşmasını.
5. Kadehleri 30 dakika soğutup tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır tanelerini yumuşayana kadar pişirmek tatlının kaşıkta daha kremsi durmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kadehte soğuk verin, üstüne tarçın serpiyerek tatlı sonunda servis edin.

## Alerjenler

Süt