

# Che Chuoi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 11/10

Che Chuoi, muz hindistan cevizi sütünde pişirerek meyvemsi, yumuşak ve kaşıkla yenilen bir Vietnam tatlısıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Muz
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Tapioka incisi
- 1 tatlı kaşığı Susam

## Yapılış

1. Muzu kalın tavuk dilimleyin, çok ince kesmeyin ki pişerken dağılmasın.
2. Hindistan cevizi sütünü şekerle 4 dakika ısıtın.
3. Muz dilimlerini ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Varsa tapioca incisini ekleyip 3 dakika daha karıştırın.
5. Tatlı kaselere alıp susamla servis edin.
6. Kaselerin üstüne kavrulmuş susam serpin, muzlu sütlü tat dengelensin.

### PÜF NOKTASI

Muzu çok erken eklememek dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 11/10 da soğuk verin, üstüne susam serpin.

## Alerjenler

Susam