

Küba Cinnamon Coconut Pudding

Toplam 80 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 11/10

Küba cinnamon coconut pudding, hindistan cevizi sütünü tarçınla koyulaştırarak tropik, ipeksi ve serin servislik bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı nişastası
- 0.5 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı esmer şeker

Yapılışı

1. Nişastayı Hindistan cevizi sütüyle pürüzsüz açın.
2. Kalan süt, şeker ve tarçını karıştırın.
3. Nişastalı karışımı 10 dakika pişirin, sürekli karıştırın.
4. Pudungi kaselere süzerek paylaşın.
5. Tatlıyı 1 saat soğutup tarçınla servis edin.
6. Kaseleri streçle temasla kapatın yüzey kabuk bağlamasını önleyin.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi kısık ateşte pişirmek parlak dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne tarçın serperek servis edin.