

Vietnam Coffee Coconut Chia Kâse

Toplam 250 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 3/10

Vietnam coffee coconut chia kâse, kahve ve hindistan cevizini chia ile birleştirerek serin ve yoğun aromalı bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 6 yemek kaşığı Chia tohumu
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 0.5 su bardağı Demlenmiş kahve
- 1 yemek kaşığı Akçaağaç şurubu

Yapılış

1. 6 yemek kaşığı chia tohumunu geniş kasede 1.5 su bardağı hindistan cevizi sütüyle karıştırın.
2. Yarım su bardağı soğuk kahve ve 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubunu ekleyin.
3. Karışımın 1 dakika çirpiciyle chia taneleri topaklanmasını önleyin.
4. Kaseyi kapatıp buzdolabında 4 saat dinlendirin, tohumlar şişmelidir.
5. Servisten önce tekrar karıştırıp soğuk kaselelere paylaşarak üstünü kahveyle kokulandırın.

PÜF NOKTASI

Kâseyi en az 4 saat dinlendirmek chia tanelerinin tam şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kasenin üstüne hindistan cevizi serperek soğuk kahvaltılar olarak sunun.