

Douhua

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 2/10

İpeksi tofu pudingi douhua, hafif şekerli şurup ve zencefilele sade ama rafine bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 400 gr İpek tofu
- 4 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 su bardağı Su
- 4 dilim Taze zencefil

Yapılış

1. Zencefili ince dilimleyip şeker ve suyla tencereye alın.
2. Şurubu 8 dakika kaynatın zencefil kokusu suya geçsin.
3. Yumuşak tofuyu servis kaselerine kırmadan paylaşın.
4. Sıcak şurubu kaselere kenardan dökün, tofu yüzeyi parçalanmasın.
5. Douhua sıcakta da servis edin.
6. Zencefil dilimlerini servis öncesi çıkarın kaşıkta sert parça kalmasın.
7. Kaseleri bekletmeden servis edin, tofu yüzeyi parçalanmadan kaşıkla alın.

PÜF NOKTASI

Tofuyu kırmadan şurubu üstüne dökün; pürüzsüz yüzeyi korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde sıcakta da servis edin.

Alerjenler

Soya