

# Vietnam Egg Coffee Overnight Oats

Toplam 490 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 4/10

Vietnam egg coffee overnight oats, kahveli yulaf köpüklü yumurta kremasıyla oluşturarak sabaha serin, yoğun ve kafe esintili bir kâse bırakılır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 0.8 su bardağı Demlenmiş kahve
- 3 yemek kaşığı Yoğunlaştırılmış süt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Süt

## Yapılış

- 1 su bardağı yulaf kahve, süt ve yoğunlaştırılmış süt ile karıştırılır.
- Karışım kapalı kavanozda 8 saat buzdolabında bekletilir.
- 2 yumurta sarısı tencerede 2 dakika köpürene kadar çırpılır.
- Yumurta kreması soğuk yulaf üstüne yayın katlar karışmasın diye kaşığı yüzeyden çekin.
- Kavanozu 5 dakika soğukta bekletip servis edin, krema yüzeyi toparlansın.

### PÜF NOKTASI

Yulaf gece boyunca bekletmek kâse sabaha tam oturmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi soğuk sunun, üstüne yumurta köpüğü koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt