

# Filmjök Müslü Kasesi

Toplam 5 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açlık bar 6/10

Filmjök müslü kasesi, ekşimsi süt ürünü ve yulaf meyveyle buluşturarak İsveç kahvaltılarında yer alan, hafif ve hızlı bir başlangıç sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağ Filmjök
- 1 su bardağ Yulaf Müslü
- 1 adet Elma
- 0.3 su bardağ Badem

## Yapılış

- 1 elmayı küçük küp doğrayıp çirdek kısmını tamamen ayırın.
- 2 su bardağ filmjökü soğuk kaselere eşit paylaşın.
- 1 su bardağ müslüyü filmjökün üstüne serpin, hemen karıştırın.
- Elma ve çeyrek su bardağ bademi ekleyin, çirdek yumuşaması için hemen hazırlayın.
- Kaseleri 5 dakika soğukta bekletip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Müslüyü servis anında kalemek gevrekliğini koruması için saklayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kasede sunun, üstüne ekstra elma ve kavrulmuş badem ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş