

Fındıklı Sütü Puding Kasesi

Toplam 67 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Trabzon usulü fındıklı sütü puding kasesi, sütü taban kavrulmuş fındık ve bal ile buluşturarak yumuşak, tok ve çay saatine uygun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Nişastası
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Fındık

Yapılı

- Fındıkları parçalar halinde kıl çeri için ayırın.
- Fındık puding tabanı için süt ve nişastayı soğukken çirpin.
- Pudingi 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Baldan önce aldıkları sonra ekleyin, aromasını çıkarın.
- Trabzon pudingini kaselelere paylaşın ve 45 dakika soğutun.
- Servisten önce üstüne ince bal çizgisi çekin ve soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Fındık servis öncesi serpmek kasesinin üstünde diri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bal gezdirip iri fındık serpiyerek sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş