

# Hindistancevizli Flan Kup

Toplam 52 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 2/10

Hindistancevizli flan kup, sütlü karışımın hindistancevizi dokunuşuyla buluşturarak yumuşak, serin ve tropik bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi

## Yapılış

- Yumurtaları hindistancevizi sütüyle köpürtmeden çırpın.
- Şekeri 5 dakika karamelize edip küçük kaselere paylaşın.
- Sütlü karışımı süzgeçten geçirip karamel üstüne dökün.
- Kaseleri sıcak su dolu tepsiye oturtun.
- Flanları 70°C fırında 30 dakika benmaride pişirin.
- Soğutup ters çevirin ve hindistanceviziyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hindistancevizi rendesini üstte kullanmak kup içinde daha temiz bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne hindistancevizi serpip küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta