

Kahveli Balkabağ Pudingi

Toplam 67 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Avustralya usulü kahveli balkabağ pudingi, balkabağ püresini süt ve kahve ile buluşturarak hafif kavruk aromalı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağ Balkabağ püresi
- 2.5 su bardağ Süt
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası

Yapılış

- Balkabağ püresini süzgeçten geçirip liflerini azaltın.
- Süt, püre ve şekeri tencerede 5 dakika ısıtın.
- Nişastayı soğuk sütle açıp pudinge ekleyin.
- Pudingi 4 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Kahveyi ocaktan sonra karıştırarak ekleyin.
- Kaselere paylaşarak 15 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Kahveyi ocaktan almadan son 1 dakikada eklemek pudingin keskin acılaşmamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kahve serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt