

# Kahveli Sütü Puding

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 2/10

Avustralya usulü kahveli sütü puding, sütü taban yumuşak kahve aromasıyla buluşturarak sade bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 tatlı kaşığı Kahve
- 0.5 su bardağı Krema

## Yapılı

1. Kahveyi az sıcak sülle açıp öğün karışımını hazırlayın.
2. Süt, krema, nişasta ve şekerini tencerede çirpin.
3. Pudingi 6 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Kahveli karışımı ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
5. Kaselelere alıp yüzeyine streç değdirin, kabuk olmasını.

### PÜF NOKTASI

Kahveyi son bölümde eklemek pudingin gereğinden sert acılması önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahveli sütü pudingi soğuk kasede sunup kremayla kahveli yüzeyin üstüne kaşıkla süsleyin.

## Alerjenler

Süt

Gluten