

Kakaolu Muzlu Kup

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Brezilya usulü kakaolu muzlu kup, muzu kakao ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, hafif ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Muz
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Muzları ince dilimleyip birkaç dilimi üst süsleme için ayırın.
- Yoğurdu kakao ve bal ile pürüzsüz karıştırın.
- Kakaolu yoğurdu 10 dakika soğutun, kavanozla saklayın.
- Kup bardaklarını muz ve kakaolu kremayla katmanlayın.
- Tatlıyı hindistanceviziyle tamamlayıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu servis anında dilimlemek kup içinde kararmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Kakaolu muzlu kupu soğuk bardakta hazırlayıp muz dilimlerini kakaolu yoğurdun üstünde gösterin.

Alerjenler

Süt