

# Kakuleli Armut Kup

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

İsveç usulü kakuleli armut kup, armudu kremalı taban ve kakuleyle buluşturarak serin bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Armut
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Kakule
- 4 adet Yulaf bisküvisi

## Yapılış

1. İsveç usulü armudu soyup küçük küpler halinde doğrayın.
2. Armut küplerini kakuleyle 4 dakika tavada çevirin.
3. Kremayı bal ile yumuşak tepeye kadar çırpın.
4. Armutları tamamen 111sıncakmeyve kremayı döndürmesin.
5. Kup içinde armut ve kremayı katmanlayarak kakule serpin.

### PÜF NOKTASI

Armutu kızartarak kup içinde diri kalmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kakuleli armut kupunu soğuk cam kasede sunup yulaf bisküvisini en son serpin.

## Alerjenler

Gluten

Süt