

Leche Merengada

Toplam 18 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 11/10

Leche merengada, tarçın sütü hafif köpüklü dokuyla soğutarak tatlı şerin ve yaz öğlesine uygun bir İspanyol içeceği yapar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 adet Yumurta akı
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 1 şerit Limon kabuğu

Yapılış

1. Sütü tarçın ve limonla 6 dakika ısıtın.
2. İçeceği buzdolabında en az 30 dakika soğutup pürüzsüz kıvamına getirin.
3. Köpük ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sütü kaynatıp tamamen soğutmak baharatı tadına daha yuvarlak hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serperek buz gibi sunun, yanında galeta kurabiyesi verin.

Alerjenler

Süt

Yumurta