

İsveç Lingonberry Yoğurt Parfe

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 2/10

İsveç lingonberry yoğurt parfe, ekşimsi lingonberry sosunu yoğurt katlarıyla birleştirerek serin ve hafif bir bardak tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 0.8 su bardağı Lingonberry reçeli
- 0.5 su bardağı Yulaf kırntısı

Yapılış

1. Yoğurdu 1 dakika çırpmalı servis kaselerine paylaştırın.
2. Lingonberry sosunu ince kat halinde ekleyin.
3. Yulaf kırntısını 3 dakika ısıtın, ısıtım uçuşsun.
4. Kırntıyı yoğurt parfenin üstüne serpin, yoğurt sulanmasını.
5. Parfeyi 15 dakika soğutun ve bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Meyve sosunu soğuk kullanmak parfenin katlarını daha net tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk sunun, üstüne granola ve lingonberry taneleri serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt