

Lod Chong

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 1/10

Lod chong, hindistan cevizi sütü ve yeşil nişasta şeritleriyle serin içimli bir Tay tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Pandan aromalı nişasta şeridi
- 0.5 su bardağı Şeker şurubu
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Şeritlerini kaynar suda 2 dakika haşlayın.
2. Şeritleri soğuk suya alıp birbirine yapışmasın.
3. Hindistan cevizi sütü ve şurubu 3 dakika ısıtın.
4. Şeritleri kaselere paylaşarak sütlü şurubu üstüne dökün.
5. Buzu servis anında ekleyin, tatlısulanmasın.

PÜF NOKTASI

Tatlıyı buzdolabında 45 dakika soğutmak nişasta şeritlerinin daha diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kırık buz ve hindistan cevizi ekleyin.