

Mangolu Pirinç Kreması Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

Tayland usulü mangolu pirinç kreması kup, yumuşak pirinci mango ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak serin, parlak bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 2 adet Mango
- 1 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

- Pirinç kremasını tencerede 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Kremayı 10 dakika 111 taze mango suyunu salmasını.
- Mangoyu küçük küpler halinde doğrayın.
- Kup içinde pirinç kreması ve mangoyu katmanlayın.
- Tatlıyı 25 dakika soğutun, katmanlar sabitlensin.

PÜF NOKTASI

Mangoyu küçük küp kesmek kup içinde her kaşıkta meyve hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne mango küpleri ve hindistan cevizi serpin.

Alerjenler

Süt