

# Mangolu Tapyoka Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 11/10

Vietnam usulü mangolu tapyoka kup, tapyoka incilerini mango ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak serin, parlak ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı tapyoka incisi
- 2 adet Mango
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı şeker

## Yapılış

1. Tapyokayı bol suda 12 dakika şeffaflaşana kadar pişirin.
2. Tapyokayı süzüp soğuk sudan geçirin, taneler yapışmasın.
3. Mangolu kup için hindistan cevizi sütünü 3 dakika ısıtın.
4. Mangoyu küp doğrayıp tapyokayla kuplara paylaşın.
5. Kup tatlısını 20 dakika soğutun ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tapyokayı şeffaflaşana kadar pişirmek kup içinde diri ama yumuşak bir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne mango dilimleri ve hindistan cevizi ekleyin.