

Muzlu Hindistancevizli Tapyoka Kup

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 1/10

Vietnam usulü muzlu hindistancevizli tapyoka kup, muz ve tapyokayı hindistancevizi sütüyle buluşturarak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tapyoka
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Tapyokayı 10 dakika şeffaflaşana kadar pişirin.
2. Tapyokayı süzüp soğuk sudan geçirin.
3. Hindistan cevizi sütünü 3 dakika ısıtın.
4. Muzu dilimleyip sütlü tapyokayla kupa paylaştırın.
5. Kup tatlısını 20 dakika soğutun, muz kararmasını.

PÜF NOKTASI

Tapyokayı şeffaflaşana kadar pişirmek doğru dokuyu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Muzlu hindistancevizli tapyoka kupunu soğuk sunup muz dilimlerini tapyoka üstünde bırakın.