

# Muzlu Tapiyoka Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 11/10

Muzlu tapiyoka kup, küçük tapiyoka incilerini muz ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak yumuşak, serin ve hafif tropik bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Tapiyoka inci
- 2 adet Muz
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Şeker

## Yapılış

1. Tapiyokayı 10 dakika şeffaf taneler oluşana kadar pişirin.
2. Süzüp soğuk sudan geçirin, taneler birbirine yapışmasın.
3. Muz ve hindistan cevizi sütünü tapiyokayla karıştırın.
4. Kuplara paylaştığınız süzünüzü düzeltin.
5. Tatlıyı 20 dakika soğutun, muz dokusu kaymasın.

### PÜF NOKTASI

Tapiyokayı fazla pişirmemek incilerin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

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