

Sakız Muhallebi

Toplam 57 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakızlı muhallebi, damla sakızlı sütü tabanla birleştirerek ipeksi, serin ve hoş kokulu bir sahil tatlısı hazırlar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Pirinç unu
- 1 çimdik Damla sakız

Yapılışı

- Süt, nişasta ve şekeri tencerede pürüzsüz çırpın.
- Damla sakızlı tencerede muhallebiye ezerek ekleyin.
- Karışımı 10 dakika koyulaştırın.
- Kaselere paylaşırken yüzeyi düzeltin.
- Muhallebiyi 35 dakika soğutun, sakız aromasını keskinleşsin.

PÜF NOKTASI

Damla sakız çok az kullanmak tatlı dengeğini ve ferahlığı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk verin, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt