

Peru Tarçını Quinoa Puding

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 2/10

Peru tarçını quinoa puding, kinoayı ve sütü pişirerek yumuşak ve hafif taneli bir tatlı kâsesi yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Quinoa
- 3 su bardağı Süt
- 1 çubuk Tarçın
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Karanfil
- 0.5 çay kaşığı Vanilya

Yapılışı

- Quinoayı bol suyla yıkayın.
- Süt, şeker ve tarçını tencereye alın.
- Quinoayı 20 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tarçın çubuğunu çıkararak aroma açılmasını sağlayın.
- Pudingi kaselere alıp 20 dakika dinlendirin.
- Ilık veya soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Quinoayı önceden yıkamak, tadını artırır ve rahatsızlıkları önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın quinoa pudingi küçük kupalara paylaşarak tarçın çubuğunu servis öncesi içinden çıkarın.

Alerjenler

Süt