

İspanya Turrón Yoğurt Kup

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

İspanya turrón yoğurt kup, bademli turrónu yoğurtla katlayarak Akdeniz tatlılarıdır. Gevrek kırımlı sütlü bir bardak yorum ekler.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 120 gr Turrón
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Portakal kabuğu rendesi

Yapılış

- Yoğurt, bal ve portakal kabuğunu pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Turrónu bıçakları kırıntı halinde doğrayın.
- Kuplara yoğurt kreması ve turrón kırıntılarını kat kat yerleştirin.
- Her kat kaşık bastırarak turrón kırıntılarının kaybolmasını önleyin.
- Kup tatlısı 25 dakika soğutup portakal kabuğuyla servis edin, kırıntılarını kaydırın.

PÜF NOKTASI

Turrónu servis öncesi eklemek için kullanabilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Turrón yoğurt kupunu cam bardakta hazırlayın turrón kırıntılarını üstünde görünür bırakın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş