

Anzak Bisküvili Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 2/10

Anzak bisküvili kup, yulaf bisküviyi hafif krema ve bal ile buluşturarak gevrek, serin ve nostaljik bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 8 adet Anzak bisküvisi
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.3 su bardağı Hindistancevizi

Yapılışı

- Anzak bisküvilerini iri kırılarak ufalayın.
- Krema bal ile hafif koyulaşana kadar çırpın.
- Kup bardaklara önce bisküvi kırıklarını, sonra ballı krema koyun.
- Katları bir kez daha tekrarlayıp üstüne Hindistancevizi serpin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Bisküviyi çok önceden kırarak kup içinde kırılmıyacak şekilde hazırlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Altına bir kaşık vanilya reçeli, yanına soğuk süt bardağı koyarak çocuklu sofralara hazırlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt