

Beijinho

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

8 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 11/10

Brezilya Hindistan cevizli lokmasıyoğun sütle pişip küçük beyaz toplar halinde servis edilir.

Malzemeler

- 400 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 120 gr Hindistan cevizi rendesi
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 12 adet Karanfil

Yapılışı

1. Karşınımcıncerede koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
2. Harcıepsiyeye alıp tamamen soğutun.
3. Karşınımdarküçük parçalar yuvarlayın.
4. Dış kaplamasınıbulayıp servis tabağınaalın.
5. Serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Karşınımcıncere tabanındanayrılıncaaktan alınıtoplara daha kolay şekillenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kağıtkapsüllerde, üstüne karanfil batırarakoda sıcaklığında sunun.

Alerjenler

Süt