

# Budino al Caffè

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 2/10

Budino al caffè, kahve aromalı pürüzsüz sütlü karışımı soğutarak İtalyan kafe stilinde bir tatlı hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 0.5 su bardağı Demlenmiş kahve

## Yapılış

1. Süt, demlenmiş kahve ve şekerini tencerede 15 dakika şeker erisin.
2. Mısır nişastasını birkaç kaşığı kaynar suda eritip popaksız hale getirin.
3. Nişastayı tencereye ekleyin, karışımı 5-6 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Budino kıvamına gelen karışımı küçük kup bardaklara paylaşın.
5. Tatlıyı en az 2 saat soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karışımı sürekli çırpmakla topaklanmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde soğuk verin, üstüne kakao serpiştirerek sunun.

## Alerjenler

Süt