

# Cajeta Yoğurt Kup

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Cajeta yoğurt kup, keçi sütü karameline yoğurt ve granola ekleyerek tatlışerin ve Meksika esintili bir kadeh tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Cajeta
- 1 su bardağı Granola
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. Yoğurdu kasede pürüzsüz kıvamına kadar karıştırın.
2. Kup bardakların dibine ince bir kat cajeta sürün.
3. Üzerine yoğurt ve granola kat kat yerleştirin.
4. Kalan cajetayı üst yüzeye gezdirin, tarçını serpin.
5. Kupu 10 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Cajetayı hafif ıslak yoğurtla daha düzgün katmanlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne tarçını serpererek tatlı sonunda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt