

Canjica Kadeh Tatlısı

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Canjica kadeh tatlısı sütlü mısır tanelerini tarçın ve hindistan ceviziyle katmanlayarak yumuşak, serin ve Brezilya usulü bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz mısır
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Hindistan cevizi
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Mısır ve sütü 15 dakika pişirin.
- Şeker ve hindistan cevizini ekleyin.
- Tatlı kadehlere paylaşır soğutun.

PÜF NOKTASI

Mısır tanelerini yumuşayana kadar pişirmek tatlın kremsi durmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kadehte soğuk verin, üstüne tarçın serperek tatlı sonunda servis edin.

Alerjenler

Süt