

Capirotada

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 2/10

Capirotada, ekmek dilimlerini şurupla ve kuru yemişle birleştirerek yumuşak, tarçınlı Meksika ekmek tatlısıdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmek
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Süt

Yapılış

1. Şeker, tarçın ve sütü şurup hazırlayın.
2. Ekmeği ve cevizi kat kat dizin.
3. Tatlıyı 180°C fırında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği hafif kızartmak tatlının tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde servis, üstüne peynir ya da ceviz serpererek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş