

Vietnam Coffee Coconut Chia Kâse

Toplam 250 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 3/10

Vietnam coffee coconut chia kâse, kahve ve hindistan cevizini chia ile birleştirerek serin ve yoğun aromalı bir kahvalt yapar.

Malzemeler

- 6 yemek kaşığı Chia tohumu
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 0.5 su bardağı Demlenmiş kahve
- 1 yemek kaşığı Akçaağaç şurubu

Yapılış

1. Chia tohumu malzemesini ince ince doğrayın.
2. Chia tohumu ve Hindistan cevizi sütü malzemelerini tavada birlikte çevirin.
3. Chia tohumu ve Hindistan cevizi sütü karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
4. Chia tohumu tabanını süre daha 15-20 dk.
5. Chia tohumu kahvaltınızı süsleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kâseyi en az 4 saat dinlendirmek chia tanelerinin tam şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kasenin üstüne hindistan cevizi serperek soğuk kahvaltılar olarak sunun.