

# Douhua

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 2/10

İpeksi tofu pudingi douhua, hafif şekerli şurup ve zencefilele sade ama rafine bir tatlı sunar.

## Malzemeler

- 400 gr İpek tofu
- 4 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 su bardağı Su
- 4 dilim Taze zencefil

## Yapılış

1. Şeker, su ve zencefili 8 dakika kaynatın.
2. Tofuyu servis kaselerine dikkatlice paylaştırın.
3. Sıcak şurubu üstüne döküp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu karıştırılmadan şurubu üstüne dökün; pürüzsüz yüzeyi korunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde sıcakta da servis edin.

## Alerjenler

Soya