

Vietnam Egg Coffee Overnight Oats

Toplam 490 dk

Hazır 110 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 4/10

Vietnam egg coffee overnight oats, kahveli yulaf köpüklü yumurta kremasıyla oluşturularak sabaha serin, yoğun ve kafe esintili bir kâse b1rak1r.

Malzemeler

- 1 su bardağ Yulaf
- 0.8 su bardağ Demlenmiş kahve
- 3 yemek kaşığı Yoğunlaştırılmış süt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağ Süt

Yapılış

1. Yulaf, kahve ve sütü karıştırıp 10 dakika bekletin.
2. Yumurta sarısını ve yoğunlaştırılmış sütü köpürene kadar çırpın.
3. Kremayı yulaf karışımına koyup soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Yulafı gece boyunca bekletmek k1vam1nı sabaha tam oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi soğuk sunun, üstüne yumurta köpüğü koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt