

Fındıklı Sütü Puding Kasesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Trabzon usulü fındıklı sütü puding kasesi, sütü taban kavrulmuş fındık ve bal ile buluşturarak yumuşak, tok ve çay saatine uygun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Fındık

Yapılış

- Süt, mısır nişastası ve bal tencerede pürüzsüz karıştırılır.
- Pudingi orta ateşte 6-7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Fındığı yarı sıcakta çekip sıcak pudinge yedirin.
- Kaselere paylaşılacak olan fındığı üstüne serpin.
- Tatlıyı buğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Fındığı servis öncesi serpmek kasesinin üstünde diri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bal gezdirip iri fındıkla serperek sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş