

Halo-Halo

Toplam 25 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~362 kcal

Halo-halo, tatlı fasulye, jöle, meyve, traş buz, süt, ube ve leche flan katmanları ile hazırlanan serin Filipin tatlısıdır.

Malzemeler

Katman için

- 0.5 su bardağı Tatlı fasulye
- 0.5 su bardağı Nata de coco
- 0.5 su bardağı Kaong şeker palmyesi
- 0.5 su bardağı Tatlı jackfruit
- 0.5 su bardağı Tatlı saba muz
- 0.3 su bardağı Macapuno hindistan cevizi

Buz ve süt için

- 4 su bardağı Traş buz
- 1 su bardağı Evapore süt

Üzeri için

- 4 yemek kaşığı Ube halaya
- 4 dilim Yumurtalı leche flan
- 4 top Ube dondurma
- 4 tatlı kaşığı Pirinç patlağı

Yapılışı

1. Servis bardaklarını süzü ve tatlı katmanları 20 dakika buzdolabında soğutun.
2. Her bardağa tatlı fasulye, nata de coco, kaong, jackfruit, saba muz ve macapunodan katmanlar koyun.
3. Bardakları traş buzla doldurun ve buzunu hafifçe bastırın.
4. Evapore sütü buzun üstünden yavaşça gezdirin.
5. Ube halaya, leche flan ve ube dondurmaları tepeye yerleştirin.
6. Pirinç patlağı serpin ve erimeden hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Buzun erimemesi için bardakları ve tüm katmanları servis öncesi soğutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Uzun kaşıkla karştırıp men yenmesi için soğuk bardaklarda servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta