

Hindistancevizli Flan Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 2/10

Hindistancevizli flan kup, sütlü karışımın hindistancevizi dokunuşuyla buluşturarak yumuşak, serin ve tropik bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi

Yapılış

1. Süt, yumurta ve şekeri pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Hindistancevizi rendesini ekleyip karışımın kup kaplara paylaşın.
3. Kapları 1 calı dolu tepsiye yerleştirin.
4. Flan 160°C fırında pişirilene kadar 30-35 dakika pişirin.
5. Tamamen soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Hindistancevizi rendesini üstte kullanmak kup içinde daha temiz bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne hindistancevizi serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta