

Kahveli Balkabağ Pudingi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Avustralya usulü kahveli balkabağ pudingi, balkabağ püresini süt ve kahve ile buluşturarak hafif kavruk aromalı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağ Balkabağ püresi
- 2.5 su bardağ Süt
- 1 tatlı kaşık Türk kahvesi
- 4 yemek kaşık Toz şeker
- 2 yemek kaşık Nişastası

Yapılışı

- Süt, balkabağ püresi ve şekeri tencerede 5 dakika ısıtın.
- Nişastayı ekleyip pudingi 4 dakika koyulaştırın.
- Kahveyi karıştırıcıya paylaştırıp soğutun.

PÜF NOKTASI

Kahveyi ocaktan almadan son 1 dakikada eklemek pudingin keskin acılaşmamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kahve serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt