

Kakaolu Muzlu Kup

Toplam 8 dk Hazırlık - Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~198 kcal

Brezilya usulü kakaolu muzlu kup, muzu kakao ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, hafif ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Muz
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Yoğurdu bal ve kakao ile pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Muzları ince dilimleyin.
- Kup bardaklara kakaolu yoğurt ve muz dilimlerini kat kat yerleştirin.
- Tatlıyı 20 dakika soğutup servis edin.
- Kup tatlıyı servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu servis anında dilimlemek kup içinde kararmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt