

# Kakuleli Armut Kup

Toplam 16 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

İsveç usulü kakuleli armut kup, armudu kremalı taban ve kakuleyle buluşturarak serin bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Armut
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Kakule
- 4 adet Yulaf bisküvisi

## Yapılışı

1. Armutu küçük küp doğrayıp 4 dakika çevirin.
2. Kremayı bal ve kakuleyle çırpın.
3. Kup içinde armut ve kremayı katmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Armutu kızartarak pişirmek kup içinde diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt