

# Lavantali Limon Kreması Kupu

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

İngiltere usulü lavantali limon kreması kupu, sütlü kremalı limon kabuğu ve hafif lavanta şurubu ile buluşturarak ferah bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı Lavanta şurubu
- 2 yemek kaşığı Nişasta

## Yapılışı

- Süt ve kremalı limon kabuğuyla birlikte 15 dakika kaynatın.
- Nişasta ve lavanta şurubunu ekleyip 4 dakika koyulaştırın.
- Kremalı kupa paylaştırıp soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lavanta şurubunu ölçülü kullanmak limon kokusunun tamamen kapanmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon kabuğu serpip soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt