

Lod Chong

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 1/10

Lod chong, hindistan cevizi sütü ve yeşil nişasta şeritleriyle serin içimli bir Tay tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Pandan aromalı nişasta şeridi
- 0.5 su bardağı Şeker şurubu
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Hindistan cevizi sütünü geniş kasede soğutun.
2. Pandan aromalı nişasta şeritlerini kurlara paylaşın.
3. Şeker şurubu ve buz kurlara ekleyin.
4. Üstüne hindistan cevizi sütünü döküp karıştırın.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tatlı buzdolabında 45 dakika soğutmak nişasta şeritlerinin daha diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kuru buğday ve hindistan cevizi ekleyin.