

Mangolu Pirinç Kreması Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Tayland usulü mangolu pirinç kreması kup, yumuşak pirinci mango ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak serin, parlak bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 2 adet Mango
- 1 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Haşlanmış pirinci hindistancevizi sütü ve şekerle tencereye alın.
2. Karışımın tencerede 8 dakika kaynatılana kadar pişirin.
3. Mangoyu püre haline getirip kup bardaklarına tabanını paylaştırın.
4. Pirinci üst katmana ekleyip tamamen soğutun.
5. Kup tatlılarının servis edin.

PÜF NOKTASI

Mangoyu küçük küp kesmek kup içinde her kaşığı tane meyve hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne mango küpleri ve hindistan cevizi serpin.