

Mangolu Tapyoka Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Vietnam usulü mangolu tapyoka kup, tapyoka incilerini mango ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak serin, parlak ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tapyoka incisi
- 2 adet Mango
- 1 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Tapyoka incisi ve Mango ile ana karışım tencerede oluşturun.
2. Mango ve Hindistancevizi sütü malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
3. Tapyoka incisi karışım bardaklara eşit biçimde paylaşılın.
4. Şeker ekleyip kuplar 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Hindistancevizi sütü serpip tatlı tabaktan çıkarılarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyokayı şeffaflaşana kadar pişirmek kup içinde diri ama yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları boşuk sunun, üstüne mango dilimleri ve hindistan cevizi ekleyin.