

Matchal Armut Kup

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Japon usulü matchal armut kup, armudu matcha ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, hafif ve zarif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Armut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Matcha
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Yoğurt, matcha ve bal topaksızlanaya kadar çırpın.
2. Armutları küçük küp doğrayın.
3. Kup bardaklara matchal yoğurt ve armudu kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı 20 dakika soğutup aromaların birleşmesini sağlayın.
5. Kup tatlıyı servis edin.

PÜF NOKTASI

Matchayı süzerek eklemek yoğurtlu tabanda topak kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt