

Alanya Muzlu Kakaolu Tahin Kup

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Alanya muzlu kakaolu tahin kup, tahini kakao ve muzla katlayarak serin ve yoğun aromalı bir Akdeniz tatlısı hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Kakao
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

- Tahin ve Muz ile ana karışımın oluşturulması.
- Muz ve Bal malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Tahin karışımını bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Bal ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Bal serpip tatlıyı blaptan çıkarıp karmaz servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu servis öncesi eklemek kupları kararmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları boşuk verin, üstüne muz dilimi ve kakao serpin.

Alerjenler

Susam