

# Muzlu Tapiyoka Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 11/10

Muzlu tapiyoka kup, küçük tapiyoka incilerini muz ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak yumuşak, serin ve hafif tropik bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Tapiyoka inci
- 2 adet Muz
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Şeker

## Yapılış

1. Tapiyokayı 10 dakika pişirin.
2. Muz ve hindistancevizi sütünü ekleyin.
3. Kup içinde soğutarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tapiyokayı fazla pişirmemek incilerin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne muz dilimleri ve hindistan cevizi ekleyin.