

Muzlu Tapyoka Kup

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Muzlu tapyoka kup, küçük tapyoka incilerini muz ve hindistanceviziyle buluşturarak yumuşak, serin ve hafif tropik bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Tapyoka incisi
- 2 adet Muz
- 1.5 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 0.3 su bardağı Şeker

Yapılış

1. Tapyokayı 15 dakika pişirin.
2. Muz ve hindistancevizi sütünü ekleyin.
3. Kup içinde soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyokayı tamamen şeffaflaşana kadar pişirmek doğru dokuyu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne muz dilimleri ve hindistan cevizi serpin.