

Picarones Kup Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 2/10

Picarones kup tatlısı bal kabaklı kuzu lokmaları pekmezimsi şurupla katmanlayarak Peru usulü sıcak-soğuk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Bal kabağı püresi
- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Şurup
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Bal kabağı püresi ile unu pürüzsüz bir taban olana kadar karıştırın.
- Karışımın miktarda su ekleyip kaşıkta dökülen koyu bir kıvam hazırlayın.
- Tarçın katın karışımı 6 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Kup bardaklara paylaşırken şurubu aralara ve üstüne gezdirin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Lokmaları küçük yapmak şurubun daha iyi işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupların üzerine şurup ve ceviz kılı ekleyin.

Alerjenler

Gluten