

Tarçın Ananas Kup

Toplam 12 dk

Hazırlık · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Peru usulü tarçın ananas kup, ananas, yoğurt ve tarçınla oluşturularak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Ananas
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Ananas küçük küpler halinde doğrayın.
2. Yoğurt, bal ve tarçın kasede karıştırın.
3. Kup bardaklara ananas ve yoğurdu kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı 20 dakika soğutup kıvamlandırın.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Ananas kesmek kup içinde suyunu daha dengeli bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt