

Tarçın Erik Kreması

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Polonya usulü tarçın erik kreması sütlü taban erik ve tarçınla buluşturarak kaşıklayen yumuşak bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Süt
- 4 adet Erik
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

1. Süt, nişasta ve şekeri tencerede 6 dakika pişirin.
2. Doğranmış erik ve tarçın ekleyip 3 dakika daha koyulaştırın.
3. Kremayı kaselere paylaşarak soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri ince doğramak kremanın içinde eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt