

İspanya Turrón Yoğurt Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

İspanya turrón yoğurt kup, bademli turrónu yoğurtla katlayarak Akdeniz tatlıları için, gevrek kırımlı sütlü bir bardak yorum ekler.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 120 gr Turrón
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Portakal kabuğu rendesi

Yapılış

- Yoğurt ve ufalanmış turrónu kasede nazikçe karıştırın.
- Karışımı bardaklara kat kat paylaştırın.
- Tatlıyı 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Üstünü biraz daha turrónla tamamlayın.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Turrónu servis öncesi eklemek için kurumasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağın yanına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş