

Unijuusto

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 2/10

Fırında pişen sütlü peynir tatlısı Unijuusto, sade malzemelerle şaşırtıcı derecede yumuşak bir son tabak sunar.

Malzemeler

- 500 gr Lor peyniri
- 400 ml Süt
- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Lor, süt, yumurta ve bal hafifçe karıştırılır.
2. Karışım fırına döklün.
3. 180°C fırında 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri çok sıkı karıştırmayı parçalar pişince hoş bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ahududu reçeli gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta