

Avustralya Wattleseed Custard Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılımlar 2/10

Avustralya wattleseed custard kup, wattleseed kokusunu yumuşak muhallebiye taşıyarak kahve çağrışımı ve serin bir kaşık tatlı sağlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Wattleseed
- 1 yemek kaşığı Nişastası

Yapılışı

1. Sütü wattleseed ile ısıtın.
2. Yumurta sarısı şeker ve nişastayı çırpın.
3. Karışımı birleştirip koyulaştırarak kupa alıne soğutun.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi kaynatmadan pişirmek daha parlak bir custard dokusu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında 10 dakika oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta