

TARIF

Nutella®'lı Türk Kahveli Muhallebi

Kolay

1 h 30 Dk



İÇİNDEKİLER

8 Porsiyon için

Katmanlar:

3 yemek kaşığı Nutella

6 adet kedi dili bisküvi

Kedi dillerini bulamak için ½ su bardağı soğuk süt

Dövülmüş Antep fıstığı (süsleme için)

Dövülmüş Antep fıstığı (süsleme için)

Muhallebisi için:

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı mısır unu ile karıştırılmış ¼ su bardağı süt

¼ fincan beyaz Arap kahvesi

3 yemek kaşığı şeker

1 çay kaşığı vanilya özü

Bu lezzetli tarifi hazırlamak için kişi başı 15 gr Nutella® kullanmanız yeterli!



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

HAZIRLANIŐI

- 1 Süt, vanilya esansı, Türk kahvesi ve şekerini bir tencereye koyup orta ateşte ısıtın
- 2 Bir kat süte batırılmış bisküvi yerleştirin
- 3 İnce bir kat Nutella® ekleyin
- 4 Bir kat daha yaparak tekrarlayın
- 5 Dutları ekleyin ve antep fıstığı serpin.
- 6 1 saat buzdolabında bekletin
- 7 Afiyet olsun. Daha kolay ve daha iyi görünümlü süsleme için süsleme torbası kullanabilirsiniz