KOLAY ŞEFTALİLİ KUPLAR

1 adet şeftali
1 tatlı kaşığı sana margarin
2-3 dilim akaolu kek
1 paket vanilyalı puding
1 adet taze incir
4 tatlı kaşığı şeftali marmeladıeftalili pratik kuplar NASIL YAPILIR

Şeftalinin kabuklarını soymadan iki parçaya ayırın, çekirdeğini çıkartın ve küp küp doğrayın. Kekleri küp küp doğrayın.
İstediğiniz sütlü tatlıyı 3,5 su bardağı süt ile hazırlayın. Tatlı sıcakken yarısını kuplara paylaştırın.
Doğradığınız şeftali ve kek parçalarından az bir miktar süsleme için ayırarak kuplara paylaştırın. Kalan tatlıyı da aynı şekilde kek ve meyvelerin üzerine paylaştırın.
Son olarak meyve parçaları, kek parçaları ve şeftali marmeladı ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:96059 • adı:Kolay Şeftalili Kuplar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:51