



HAWAII GYÜMÖLCS MÁRTOGATÓS

Adag

4-6 fő re 35 perc

EIKŐszŐ-tŐs

Keverje össze a tejfölt, a tejet és a vanília pudingport egy keverőtálban, és kb. két perc alatt dolgozza össze a hozzávalókat

Adja hozzá a kókuszreszeléket és az ananászdarabokat, és keverje össze az elemeket. Ezután fedje le a tálát és tegye a hűtőbe 30 percre.

Gyümölcsökkel tálalja

Extra tippek:

A gyümölcs mártogatóshoz az ananász a legalkalmasabb lehetőség, de ha sürges az idő, használhat konzerv narancs- vagy barackszeleteket is, amelyek ugyanolyan finomak

Extra különleges megoldás, ha nyársra tűzi a gyümölcsöket: vágjon fel néhány gyümölcsöt és fűzze fel őket pálcikára, és máris kész a szuper finom gyümölcsös "saslik"!

Hozzávalók

230 ml tej

220 g darabolt konzerv ananász, melynek a levét leöntöttük és az ananászt papír segítségével megszáritottuk

35 g kókuszreszelék