






Karamelové teplé mlieko s ryžovou šľahačkou

Chutný bezlaktózový teplý nápoj pre malých aj veľkých maškrtníkov pripravíte rýchlo a jednoducho aj Vy z Dr. Oetker Puding karamelového!

4 porcie    jednoduchá príprava  do 10 minút



Prísady::

Prísady:

1 balíček Dr. Oetker Puding Karamelový
900 ml mandľové mlieko
3 zarovnaná PL cukor z kokosových kvetov
4 PL sirup z kokosových kvetov

Na ozdobenie:

karamelky mäkké, bezlaktózové
1 balenie Zdobenie pestré Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

4 ks poháre menšie

- 1 Na prípravu nápoja uvaríme riedky puding s mandľovým mliekom a cukrom z kokosových kvetov podľa návodu na obale. Na dno pohárov nalejeme po 1 PL sirupu z kokosových kvetov. Puding rozdelíme do pohárov a necháme mierne vychladnúť.
- 2 Poháre ozdobíme ryžovou šľahačkou, na kúsky nakrájanými karamelkami a cukrovým zdobením.

