

طرز تهیه دسر موزی

31 خرداد 1404

دسر موزی نوعی دسر بسیار خوشمزه و آسان است که در مدت زمان کوتاهی آماده می‌شود و شیک و مجلسی است.

دسر موزی یکی از انواع دسرهای میوه‌ای است که به دلیل داشتن موز در ترکیباتش عطر و طعم بی‌نظیری دارد و برای پذیرایی در مهمانی و جشن‌ها نیز انتخاب مناسبی است. دسر موزی که امروز می‌خواهیم آموزش آن را با شما به اشتراک بگذاریم، دسری بسیار خوشمزه و آسان است که ظرف مدت ۵ دقیقه می‌توانید آن را درست کنید و از خوردنش لذت ببرید، پس در ادامه این مطلب با طرز تهیه دسر موزی همراه ما باشید.

مواد لازم

موز: ۲ عدد

پودر ژله موز: ۱ بسته

شیر داغ: ۱ لیوان

پودر نارگیل: ۱ قاشق غذاخوری

سس کارامل: ۱ قاشق غذاخوری

پودر گردو: ۱ قاشق غذاخوری

بیسکویت پتی‌پور: ۱ بسته

طرز تهیه دسر موزی

برای درست کردن این دسر خوشمزه و آسان کافی است موزهای پوست گرفته شده، شیر داغ، بیسکویت پتی‌پور و پودر ژله موز را داخل دستگاه غذاساز بریزید و ۱ دقیقه بزنید تا مواد به صورت یکدست با هم مخلوط شود.

حالا مایه دسر را داخل ظرف مخصوص سرو یا لیوان‌های تک نفره بریزید و به مدت ۴ تا ۵ ساعت داخل یخچال بگذارید تا دسر ببندد. بعد از اینکه دسر بست، روی دسر مقداری سس کارامل، پودر گردو و پودر نارگیل بریزید، نوش جان.