طريقة تحضير مهلبية الشوكولا مع شرائح الموز

المقادير:

- 2 أكواب من الحليب خالي الدسم
- 1 بيضة
- 3 ملاعق طعام سكر
- 2 ملعقة طعام نشا
- 2 ملعقة طعام بودرة كاكاو غير محلاة
- 2 ملعقة صغيرة فانيلا سائلة
- حبة موز متوسطة
- 3 ملاعق طعام جوز مقطع

طريقة التحضير:

- في وعاء اخلطي الحليب مع البيض والسكر والنشا والكاكاو
- حركي المزيج على درجة حرارة متوسطة لمدة 8-10 دقائق حتى الغليان (يصبح قوام المزيج سميكا) ثم أضيفي الفانيلا
- ضعي شرائح الموز في أكواب المهلبية الزجاجية وصبي المزيج فوقها
- ضعي الأكواب في الثلاجة لمدة ساعة
- رشي عليها الجوز المقطع وقدميها

الف صحة!