مهلبية الشوكولا مع شرائح الموز

المقادير:

- 2 كوب حليب خالي الدسم
- 1 بيضة
- 3 ملاعق سكر
- 2 ملاعق نشا
- 2 ملاعق بودرة كاكاو غير محلاة
- 2 ملاعق صغيرة فانيلا سائلة
- 1 حبة موز متوسطة
- 3 ملاعق جوز مقطع

طريقة التحضير:

- يخلط الحليب، البيض، السكر، النشا والكاكاو في وعاء واحد.
- يحرك المزيج على درجة حرارة متوسطة لمدة 8-10 دقائق حتى الغليان (يصبح قوام المزيج سميكا) مع التحريك المستمر.
- يرفع عن النار وتضاف الفانيلا.
- توضع شرئح الموز في أكواب المهلبية الزجاجية ويصب المزيج فوقها.
- تبرد في الثلاجة لمدة ساعة.
- يرش عليها الجوز المقطع وتقدم.

الف صحة!