بودينغ الشوكولاتة

المقادير:

- ¼ كوب كاكاو
- 1/3 كوب سكر
- 3 ملعقة كبيرة نشاء
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- 2 كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط الكاكاو مع السكر والملح والنشاء.
2. يضاف الحليب الى الوعاء وتخلط المكونات حتى تذوب.
3. يسخن الخليط على النار حتى الغليان.
4. تضاف الفانيلا وتحرك المقادير.
5. يسكب البودينغ في أطباق صغيرة للتقديم وتوضع في الثلاجة لحوالي 4 ساعات حتى تبرد.
6. يقدم بودينغ الشوكولاتة بارداً.