بودينغ الموز

المقادير:

- 2 كوب حليب، سائل وبارد
- 1 ملعقة كبيرة خلاصة الفانيلا
- 1 علبة مزيج بودينغ
- 4 موز، مقطعة دوائر
- 14 قطعة بسكويت وايفر
- 1 علبة من الحليب المكثف المحلى
- 1 ½ كوب كريمة الخفق

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير، يخلط مزيج البودينغ مع الحليب لمدة دقيقتين.
2. يضاف الى الخليط الحليب المكثف المحلى ويمزج جيداً حتى يصبح المزيج متجانس وطري.
3. تضاف الفانيلا الى المزيج وتحرك وثم تضاف الكريمة.
4. في أكواب زجاجية للتقديم، توضع طبقة من البسكويت ثم الموز وثم مزيج البودينغ، ثم تعاد الكرة حتى يمتلئ الكوب.
5. يترك البودينغ حتى يبرد لمدة أربع ساعات تقريباً قبل التقديم.