بودينغ الموز

المقادير:

- 2 كوب حليب، سائل وبارد
- 1 ملعقة كبيرة خلاصة الفانيليا
- 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 الفانيليا الى المزيج وتحرك و ثم تضاف الكريمة.
4. في أكواب زجاجية للتقديم، توضع طبقة من البسكويت ثم الموز و ثم مزيج البودينغ، ثم تعاد الكرة حتى يمتلئ الكوب.
5. يترك البودينغ حتى يبرد لمدة أربع ساعات تقريباً قبل التقديم.