بودينغ بالسميد مع القشطة والمنغا

المقادير:

- 2 ½ أكواب أماء
- 1 علبة أ حليب نستله المكثف المحلى
- ½ كوب سميد ناعم
- 2 بيضتان
- 3 ملاعق زبيب
- ½ كوب رقائق اللوز
- 1 ملعقة ماء ورد
- 1 ملعقة ماء زهر
- 2 كوبان عصير المنغا المعلب
- ¼ كوب سكر
- 3 ملاعق دقيق الذرة

طريقة التحضير:

- في قدر على النار، يوضع الماء وحليب نستله المكثف المحلى وتحرك المكونات بين الحين والآخر حتى تغلي.
- في وعاء، يخفق السميد مع البيض ويضاف المزيج إلى الحليب المطهي على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يتكاثف المزيج.
- يرفع القدر عن النار ويضف الزبيب، اللوز، ماء الورد وماء الزهر، ويحرك المزيج ويسكب في كاسات فردية أو في طبق كبير للتقديم. توضع جانباً لتبرد.
- في قدر صغيرة، يوضع عصير المنغا، السكر ودقيق الذرة، ويحرك المزيج باستمرار حتى يغلي ويتكاثف ثم يسكب فوق مزيج القشطة الباردة ويترك جانبا ليبرد ثم يوضع في البراد إلى حين تقديمه.

الف صحة!