

بودينغ بالشوكولا

المقادير:

- 4 أكواب ماء
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 4 ملاعق كاكاو
- 6 ملاعق دقيق الذرة
- 1 ملعقة ماء الورد
- 1 ملعقة ماء الزهر
- 1 كوب شوكولا داكنة

طريقة التحضير:

- في قدر يُمزج الماء مع حليب نستله المكثف المحلى، مسحوق الكاكاو ودقيق الذرة ويترك على النار حتى يغلي ثم يُطهى على نار خفيفة ويُحرّك باستمرار حتى يتكاثف.
- تُرفع القدر عن النار، يُضاف ماء الورد وماء الزهر ويُحرّك المزيج ثم يُسكب في أكواب صغيرة تُوضع جانباً لتبرد.
- تُرشّ الشوكولا المبروشة على البودينغ المبرّد ويُوضع في البرّاد حتى يحين موعد التقديم.

الف صحة!