

فطائر حلوى البودينغ بالموز

يكفي ل: 4 أشخاص

فترة الإعداد: 5 دقائق

مجموع الوقت: 20 دقيقة

المكوّنات:

2 موز متوسط

1 1/2 ج. من خلطة الفطيرة

1 (3.5 أونصة.) علبة بودرة الفانيلا الفورية

1 1/2 ج. حليب

1/2 ج. رقائق البسكويت المسحوقة، بالإضافة إلى المزيد للتزيين

خفق بارد، للتزيين

شراب القيقب، للتزيين

طريقة التحضير:

ادهن مقلاة متوسطة غير لاصقة برذاذ الطبخ وادفئها على حرارة متوسطة إلى منخفضة. في وعاء كبير، اهرس موزة. يُضاف مزيج الفطيرة، ومزيج البودنغ، والحليب، وفتات ورق الويفر، ويخفق حتى يتم دمجها.

أضف 1/4 كوب من الخليط إلى المقلاة واطهيها حتى تصبح ذهبية وتصبح الحواف مثل الفقاعة، حوالي دقيقتين لكل جانب. اعمل على دفعات، كرر مع الخليط المتبقي.

شرح الموزة الثانية. ضع فطيرة واحدة على الطبق، وأضف الخفق وشرائح الموز وكرّر. ضع المزيد من الخفق فوق مزيج المكوّنات، والموز، والبسكويت، وشراب القيقب.