

DOMAČI PUDING

Si presenečen-a?

Res ga lahko narediš kar sam-a. Tako so to počele tudi naše babice, poleg tega pa je bolj zdrav, saj ne vsebuje nepotrebnih dodatkov.

POTREBUJEŠ: (za 4 manjše porcije)

- 0,5 l mleka
- 2 zvrhani žlici koruznega škroba (gustina), lahko pa tudi navadno moko
- 1 vanilin sladkor
- 1 rumenjaki
- nekaj koščkov čokolade ali čokolado v prahu
- ščepec soli
- ščepec cimeta (po želji)



Mmm ... kako je slasten in kremast!

PRIPRAVA:

Od hladnega mleka vzemi 3 žlice mleka in ga prihrani v skodelici.

Ostalo mleko v posodi počasi segrej do vročega. Dodaj ščepec soli.

V skodelico s hladnim mlekom dodaj 1 rumenjaki, vrečko vanilijevega sladkorja, gustin ali moko, malo cimeta. Mešaj z žlico toliko časa, da ne bo nobenih grudic. Dobiš gladko tekočino.

To rumenjakovo tekočino sedaj vlivaj v posodo s segretim mlekom in na manjši temperaturi stalno mešaj z metlico.

a) Če želiš **vanilijev puding**, je to to! Kuhaj 3–4 minute.

b) Če pa ti je ljubši **čokoladni puding**, takoj pridaj nekaj koščkov čokolade/čokolado v prahu in mešaj, da se stopi. Kuhaj 3–4 minute.

Puding nalij v skodelice. Obogatiš ga lahko z žličko marmelade, s smetano, z mrvicami, zdrobljenimi piškoti ... karkoli boš našel /našla v omari!