Puding od zobenih pahuljica i mekinja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za puding:

- **1 kašika**zobenih pahuljica
- **4 kašike**zobenih mekinja
- **1/2 l**mleka
- **1 rebro**cokolade
- **1 kašika**kakaa
- **2 kašike**šecera

Ostalo:

- sveže ili sušeno voce

Priprema

Šecer, (možete staviti kokosov ili steviju ili med....) kakao, zobene pahuljice i mekinje stavite u posudu i zalte mlekom ili vodom i stavite lagano kuvati. Nakon 15-ak minuta probajte, ako je mekano, maknite s vatre, dodajte nasjeckanu cokoladu i pustite da se malo ohladi i da se cokolada otopi, a potom premestite u posude za posluživanje i ostavite se potpuno ohladi. Ukoliko u puding dodajete sušeno voce, obicno je samo po sebi dovoljno slatko, pa dodajte duplo manju kolicinu sladila. Pred kraj kuvanja energicno mešajte puding kako bi postao što kremastiji, a možete pomešati i u blenderu ::) Po želji možete izbaciti cokoladu i kakao i zameniti ih naribanom jabukom i malo cimeta.

Savet