

Domaci puding



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 dl** mleka
- **4 kašike** gustina
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **4 kašike** šecera
- **80 g** margarina
- **3 dl** slatke pavlake
- **100 g** cokolade

Priprema

U šerpu sipati 6 dl mleka, dodati šecer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa gustinom, brašnom i kakaom. Sipati u kljucalo mleko, pa kuvati na umerenoj temperaturi uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne. Posebno otopiti cokoladu, pa dodati pred kraj kuvanja i dobro izmešati. U ohlaenu smesu dodati margarin i umutiti mikserom, dodati umucenu slatkou pavlaku i polako promešati. Sipati u caše i ukrasiti po želji.

Savet