

Puding sa kokosom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

време припреме: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **1,5 kašika** pirinčanog brašna
- **1 kašika** kokosovog šecera
- **1 kašika** kokosa

Priprema

Odvojiti malo mleka pomešati sa pirinčanim brašnom, ostatak staviti da kuva sa šecerom i kad prokuva sipati smesu pirinčanog brašna mešati dok se ne zgusne. Na kraju dodati punu kašiku kokosa i umešati. Uzeti 2 zdelice, modlice.... isprati ih hladnom vodom i sipati kuvani puding. Ostaviti u frižider da se ohladi. Kad se ohladilo uzeti zdelicu, tanjiric, čašu.... u kome će te služiti i stavite puding, lako izlazi iz modle sam malo krajeve odvojiti i lupnite malo po modli. Gotov puding ne morate ukrašavati, ali je meni najbolji u kombinaciji sa nekim voćem, kod mene su višnje i tostirani listici kokosa.

Savet