



Шоколадный пудинг

Ингредиенты

- Крупа манная - 50 г
- Молоко 3.5% (стерилизованное) - 500 мл
- Шоколад 85% какао (Lindt Excellence) - 100 г
- Сахар белый - 50 г
- Масло сливочное (без соли, 81% жира) - 25 г

Нутриенты

- Энергия (ккал) 1384.3
- Жиры (г) 81.8
- Белки (г) 32.7
- Углеводы (г) 124

Способ приготовления

1. В кастрюльке нагреть молоко, добавить поломанный на кусочки шоколад, сахар и масло, довести до кипения.
2. Тонкой струйкой всыпать манную крупу, постоянно помешивая.
3. Варить 3 - 4 минуты продолжая помешивать.
4. Полученную смесь разлить в формочки и поставить на 1 час в холодильник.