

پودینگ وانیلی با آرد ذرت

این دسر خوشمزه را چه به صورت گرم و چه به صورت سرد با مقداری خامه و مغز بادام و پسته تزیین کرده و میل کنید.



این دسر خوشمزه را چه به صورت گرم و چه به صورت سرد با مقداری خامه و مغز بادام و پسته تزیین کرده و میل کنید.

زمان تهیه: 45 دقیقه

مواد لازم برای 6 تا 8 نفر:

شیر سه و نیم پیمانه

شکر یک سوم پیمانه به علاوه یک چهارم پیمانه

آرد ذرت یک چهارم پیمانه

نمک یک هشتم قاشق چای خوری

تخم مرغ بزرگ دو عدد

زرده تخم مرغ بزرگ یک عدد

پودر وانیل دو قاشق چای خوری

کره بدون نمک یک قاشق غذاخوری

برای تزیین:

مقداری خامه زده شده و شیرین شده

مقداری مغز بو داده شده

طرز تهیه:

* درون یک قابلمه مقاوم به حرارت یک سوم پیمانه شکر، آرد ذرت، نمک، تخم مرغ و زرده تخم مرغ را با هم مخلوط کرده، سپس یک پیمانه شیر به آن اضافه کرده و تا زمانی که مابقی شیر و شکر را حرارت می‌دهید مخلوط را کنار بگذارید.

* برای صاف کردن پودینگ پس از پخت، یک کاسه و یک صافی آماده کنید.

* درون قابلمه متوسطی، باقیمانده شیر و شکر را با هم مخلوط کنید و تا زمانی که اولین جوش را زد، آن را از روی حرارت بردارید.

* شیر داغ را کم کم به مخلوط تخم مرغ اضافه کرده و مرتب آن را هم بزنید تا مخلوط نرم و یک دستی حاصل شود.

* مخلوط پودینگ را به قابلمه متوسطی منتقل نموده و آن را روی شعله ملایم حرارت داده و مرتب آن را هم بزنید تا به حد غلظت سس مایونز درآید (حدود 3-5 دقیقه).

* پودینگ را از روی حرارت برداشته و کره و وانیل را به آن اضافه کنید.

* در صورت نیاز مخلوط را درون یک صافی ریخته و آن را صاف کنید.

* پودینگ را درون هشت ظرف از پیش تعیین شده بریزید و روی آن‌ها را روکش پلاستیکی بکشید و به مدت دو ساعت درون یخچال قرار دهید.

* پودینگ را به صورت سرد، گرم و یا به اندازه دمای اتاق با مقداری خامه و مغز بو داده تزیین کرده و میل کنید.