MUZLU ÇİKOLATALI PUDİNG

2 adet muz
1 su bardağından iki parmak eksik un
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao
100 gram margarin
Yarım su bardağından bir parmak fazla tozşeker
3 adet yumurta
Sos için:
100 gram çikolata
1,5 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı süt

Muzları soyun ve dilimleyin. Geniş bir kapta unu, kabartma tozunu ve kakaoyu karıştırın. Ardından oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini, şekeri ve yumurtaları ekleyin.
Mikserle karıştırın. Krema gibi bir kıvam aldığında mikseri durdurun.
Dilimlediğiniz muzları ekleyin. Karışımı, iyice yağladığınız puding kalıbına boşaltın. Hamurun üzerini düzleyin.
Kabın üzerini yağlı kağıt veya alüminyum folyo ile kapatın.
Kalıbı, su dolu büyük bir kabın içine koyun. Bu şekilde fırına yerleştirin.
1.5-2 saat pişirin.
Pudingi fırından çıkarmadan önce ortasına bıçak batırarak pişip pişmediğini kontrol edin.
Sos için, çikolata, margarin ve sütü benmari usulü pişirin. Pudingin üzerine yayıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45816 • adı:Muzlu Çikolatalı Puding • gönderen:artı4 • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:53