



GLUTENSİZ KAKAOLU PUDİNG

<https://www.egeglutensiz.com>

- 3 Yemek kaşığı Ege Glutensiz Mısır Nişastası
- 3 Yemek kaşığı Kakao
- 1 litre Süt
- 1 Su bardağı Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Ege Glutensiz Un Karışımı
- 1 Yemek kaşığı Tereyağ
- 2 Paket Vanilya

Bir tencereye süt, toz şeker, kakao, Ege Glutensiz Mısır Nişastası ve Un Karışımı koyulur ve orta ateşte sürekli karıştırılarak koyulaşmaya kadar pişirilir.

Karışımın içine vanilya ve tereyağ ilave edilerek 5 dakika kadar blender ile çırpılır ve sonrasında kaselere pay edilerek ılıması beklenir.

1 saat buzdolabında dinlendirildikten sonra pudingler servise hazır.

