

Pouding au chocolat

- La meilleure recette de pouding au chocolat!



Ingrédients :

- 1/2 de tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 1/2 de tasse (125 ml) de fécule de maïs
- 3/4 de tasse (180 ml) de sucre
- 1 1/4 de tasse (300 ml) de lait en poudre
- 3 1/4 de tasse (925 ml) d'eau fraîche

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, mélangez tous les ingrédients ensemble et faites chauffer à feu moyen vif.
2. Brasser continuellement avec un fouet jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
3. Servir dans des coupes à dessert que vous laissez réfrigérer pendant 2 heures.
4. Donne 6 portions.

Miam 😊

“ *Faites-vous un bon petit pouding maison au chocolat. C'est super facile et tellement meilleur qu'avec le petit mélange ;)* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

