

Шоколадный пудинг



На 100 грамм:
Калорийность: **112.2 ккал.**
Белки: **2.73 г.**
Жиры: **5.14 г.**
Углеводы: **13.83 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladnyj-puding/>

Ингредиенты:

- молоко 1,5% - 425 г
- вода - 385 г
- сахар, песок - 5 г
- сливочное масло, без соли - 20 г
- манка - 100 г
- шоколад молочный - 80 г

Приготовление:

Шоколад разломите на небольшие кусочки. Оставьте немного для оформления.
Молоко вскипятите с сахаром, добавьте сливочное масло и шоколад. Прогрейте при постоянном помешивании до полного растворения шоколада.
Всыпьте манную крупу и варите 3 минуты при непрерывном помешивании.
Смочите форму холодной водой, выложите приготовленную массу и поставьте в холодильник на 2 часа.
Перед подачей на стол выньте из формы, нарежьте на порции, посыпьте шоколадом и фисташками.