# БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ



Комментарии (31)

**Тип кухни:**[**американская**](http://www.edimdoma.ru/retsepty/kuhnya/amerikanskaya)

## ОПИСАНИЕ

Нежный десерт, пудинг готовим сами. Вафельные коржи можно обычные или шоколадные, или стаканчики вафельные для мороженого поломать на кусочки. Либо берем готовые  вафли без начинки  для десертов.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Начало формы

ПУДИНГ:

|  |  |
| --- | --- |
| мука  | 4 ст. л. |
| соль  | ¼ ч. л. |
| молоко 3,6%  | 3 стакана |
| яйца куриные  | 3 шт. |
| ванильный экстракт  | 1 ½ ч. л. |
| сахар  | ¾ стакана |

ДЛЯ УРОВНЕЙ:

|  |  |
| --- | --- |
| бананы  | 3 шт. |
| вафли  | 200 г |

Конец формы



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 В большой кастрюле смешать сахар, муку, соль и молоко. Поставить на огонь и готовить помешивая . Как появятся пузырьки, убавить огонь и готовить еще 2 минуты. Убрать с огня.

 В небольшой емкости смешать 3 яйца. Добавить небольшое количество горячей смеси. Перемешать.

 Вернуть кастрюлю на огонь, перелить аккуратно смесь яичную и перемешать. Помешивая довести до небольшого кипения, и продолжать еще 2 минуты мешать. Снять с огня, добавить ванильный экстракт. Дать постоять 15 минут.

 Формочки можно индивидуальные или одну квадратную форму. Выложить на дно вафли слоем, затем очищенные и порезанные бананы.

 Залить смесью, прикрывая вафли и банановые кольца (предварительно можно смесь пудинговую процедить через сито, если после варки остались комочки).
Затем повторить выложив поверх вафли, второй слой банановые кольца и третий смесь пудинга. Поставить в холодильник на 4 часа или ночь.

 Перед подачей на терке оставшиеся вафли протереть и посыпать сверху каждого пудинга. Подаем к столу.