# БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ

[](http://www.edimdoma.ru/photos/recipes/74317)

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

http://content.adfox.ru/transparent.gif

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

[](http://www.edimdoma.ru/data/recipe_steps/0039/1529/391529-real.jpg?1431826659) 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.

[](http://www.edimdoma.ru/data/recipe_steps/0039/1531/391531-real.jpg?1431826662) В небольшой емкости смешать 3 яйца. Добавить небольшое количество горячей смеси. Перемешать.

[](http://www.edimdoma.ru/data/recipe_steps/0039/1532/391532-real.jpg?1431826666) 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.

[](http://www.edimdoma.ru/data/recipe_steps/0039/1533/391533-real.jpg?1431826669) 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.](http://www.edimdoma.ru/data/recipe_steps/0039/1534/391534-real.jpg?1431826672) 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.

[](http://www.edimdoma.ru/data/recipe_steps/0039/1535/391535-real.jpg?1431826675) Перед подачей на терке оставшиеся вафли протереть и посыпать сверху каждого пудинга. Подаем к столу.