

بودينغ الكاجو بالفانيليا

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

- ½ كوب من الكاجو النيء
- ¼ كوب من زيت جوز الهند
- ½ كوب من حليب جوز الهند كامل الدسم
- 1 ½ ملعقة كبيرة من العسل
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

الخطوات:

1. ننتقع الكاجو لمدة 3 ساعات. نصفه ثم نضعه في خلاط مع باقي مكونات البودنغ و نخلط حتى يصبح المهزج أهدس.
2. نستخدمه كما هو لنضعه فوق الهوز الكرهل أو على وعاء دافئ من الشوفان. أو يهكتر نقله الى صينية مكعبات الثلج. و ما إن يصبح مثلج , ننقل المكعبات إلى حاظة الفريزر ولا تنسوا أن تضعوا عليها لصقة باسم البودينغ و التاريخ.