

بودنج الشوكولاتة بالكاجو

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
- 2 ملعقة كبيرة من العسل
- 2 - 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكو
- 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

الخطوات:

1. ننتقع الكاجو في الماء لمدة 3 ساعات أو خلال الليل.

2. نصفي الكاجو ونشطفه قبل وضعه في الخلاط مع زيت جوز الهند. نخفق لمدة 30 ثانية. نضيف ½ كوب من حليب جوز الهند، العسل، ملعقتين من بودرة الكاكو، و الفانيليا و نخفق حتى يصبح المزيج أملس. إذا أصبح المزيج سميك أكثر مما ترغبون، يمكنكم إضافة المزيد من حليب جوز الهند. وأيضاً إذا كنتم تحبون مذاق الشوكولاتة أقوى يمكنكم إضافة ملعقة كبيرة أخرى من بودرة الكاكو. وإذا كنتم تفضلون المذاق حلو أكثر يمكنكم زيادة العسل.

3. نستخدمهم في الحال أو نضعهم في صينية وكعبات الثلج ونحفظهم في الفريزر.