بودنج الشوكولاتة بالكاجو

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0

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 الكاكاو
- 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

الخطوات:

1. ننقع الكاجو في الماء لمدة 3 ساعات أو خلال الليل.
2. نصفّي 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 الكاكاو, 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 الكاكاو. وإذا كنتم تفضلون المذاق حلو أكثر يمكنكم زيادة العسل.
3. نستخدمهم في الحال أو نضعهم في صينية مكعبات الثلج ونحفظهم في الفريزر.