

Pudding czekoladowo-bananowy



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	15 dag
cukru pudru	10 dag
mąki pszennej	15 dag
jajek	2 szt.
kakao	3 łyżki
mleko	30 ml
czekolady gorzkiej	7 dag
syropu klonowego	30 ml
śmietany 30%	100 ml
cukru trzcinowego	12 dag
banan	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

12 dag masła utrzeć z cukrem pudrem do białości. Kolejno dodawać jajka, przesianą mąkę, kakao i mleko. Ucierać tak długo, aż masa będzie puszysta i gładka. Banana obrać ze skórki, pokrajać w kostkę i dodać do masy. Czekoladę zetrzeć na tarce o dużych oczkach i połączyć z pozostałymi składnikami. Kokilki posmarować masłem, posypać delikatnie mąką i napęlić masą czekoladowo-bananową. Kokilki umieścić w naczyniu żaroodpornym wypełnionym do $\frac{1}{4}$ wysokości wodą. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i zapiekać przez około godzinę.

Przygotować sos: 3 dag masła, cukier trzcinowy, syrop klonowy i śmietanę umieścić w rondelku i podgrzewać, aby składniki się połączyły.

Pudding podawać polany przygotowanym sosem.

