

دستور تهیه پودینگ انار

7 آذر 1403

پودینگ‌ها دسرهایی با بافت لطیف و نرم هستند که بیشتر سلیقه‌ها آنها را به عنوان یک دسر شیرین و خوش‌طعم می‌پسندد. پودینگ انار یکی از دسرهای محبوب پاییز و زمستان است.

تهیه پودینگ انار در خانه راحت و بی‌دردسر است اما نتیجه آن، یک دسر خوش‌طعم سالم و خانگی خواهد بود.

نام: پودینگ انار

آماده‌سازی: ۶۰ دقیقه

تعداد: ۶ نفر

مواد لازم:

آب انار: ۲ لیوان

دانه انار: به میزان لازم

خامه فرم‌گرفته: ۱۵۰ گرم

وانیل : نوک قاشق چای‌خوری

نشاسته ذرت : ۴ قاشق غذاخوری

شیر پرچرب : ۲ قاشق غذاخوری

ژلاتین : ۲ ورق

شکر یا پودر قند: ۵۰ گرم

روش تهیه:

۱- آب انار و وانیل را همراه پودر قند و پودر نشاسته در یک قابلمه بریزید و روی شعله ملایم بگذارید.

۲- با اضافه کردن شیر، هم‌زدن مواد روی حرارت را تا زمانی که به غلظت مورد نظر برسد ادامه دهید.

۳- خامه فرم‌گرفته را به مواد اضافه کنید. در این مرحله باید بافت انار شبیه فرنی باشد.

۴- ژلاتین را در کمی آب حل و به مواد پودینگ اضافه کنید. پودینگ را در ظرف مناسب بریزید و روی آن دانه‌های انار قرار دهید.

نکته: بهتر است پودینگ را قبل از سرو کمی در یخچال بگذارید تا سفت شود.