

طرز تهیه پودینگ کدو حلوایی

پودینگ کدو حلوایی یک دسر پاییزی خوشمزه با خاصیت فراوان است که می توانید در دوره های و مهمانی ها سرو کنید. این دسر مجلسی و کافی شاپی برای کودکان نیز خوشایند بوده پس برای اینکه کودکان از خواص [کدو حلوایی](#) بهره مند شود، می توانید این دسر را تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه پودینگ کدو حلوایی

مواد لازم	مقدار
شیر	1/5 لیوان
شکر	3 قاشق غذاخوری پر
خامه	2 قاشق غذاخوری
نشاسته	2 قاشق غذاخوری
وانیل	نصف قاشق چای خوری
گلاب	1 قاشق غذاخوری
کره	50 گرم
دارچین	نصف قاشق چای خوری
پودر هل	نصف قاشق چای خوری

طرز تهیه پودینگ کدو حلوایی خوش طعم

1. پوره کدو حلوایی را که در بالا آموزش دادیم، در تابه ای با کمی کره تفت دهید.
2. در ظرف مناسبی شیر سرد را بریزید.
3. نشاسته را به آن اضافه کرده و هم بزنید.
4. وانیل و شکر را نیز به مواد بیفزایید.
5. مخلوط شکر و نشاسته و شیر را روی شعله ملایم گاز گرم کنید.
6. آنقدر این مخلوط را هم بزنید تا مثل ماست سفت و غلیظ شود.
7. وقتی مخلوط سفت شد از روی حرارت بردارید.
8. شیر را به پوره کدو بیفزایید.
9. خامه و سپس پودر هل و دارچین را به مواد بیفزایید.
10. پودینگ را داخل ظرف دلخواه خود ریخته و بگذارید تا خنک شود.

و سپس نوش جان بفرمایید.