

Pouding maison au Butterscotch

- Ce pouding maison au Butterscotch est délicieux et super facile à faire!



PRÉPARATION
15 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de cassonade foncée
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs

Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, combinez le lait, le beurre, la cassonade, la vanille et le sel.
2. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que ça soit chaud. **NE LE LAISSEZ PAS BOUILLIR.**
3. Dans un bol de taille moyenne, verser la moitié du mélange de lait et ajouter la fécule de maïs.
4. Fouettez vigoureusement jusqu'à ce que la fécule de maïs soit dissoute.
5. Remettre le liquide avec la fécule dans le chaudron et faites chauffer jusqu'à au point d'ébullition en fouettant.
6. Baisser la température et laisser mijoter pendant 5 minutes en mélangeant fréquemment. Ça va épaissir.
7. Verser dans un bol de servir et laissez refroidir à la température de la pièce.
8. Puis, mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que ça soit froid.
9. Servir.

“ *Voici une recette de pouding maison au Butterscotch qui est vraiment très bon et qui est fait avec des ingrédients que vous avez probablement déjà à la maison ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)