



Homemade chocoladepudding



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 l melk (volle)
- 200 gram chocolade (in stukjes)
- 2 eetlepels suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 ei
- 1 zakje puddingpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Hou één kopje melk apart. Breng de rest aan de kook met de suiker en vanillesuiker. Haal van het vuur.
- 2.** Voeg de chocolade toe en laat deze al roerend smelten.
- 3.** Klop het ei los met de rest van de melk en het zakje puddingpoeder.
- 4.** Voeg dit toe aan het chocolademengsel en zet op het vuur.
- 5.** Blijf roeren tot het is ingedikt tot een crème.
- 6.** Verdeel over potjes en laat deze goed afkoelen.
- 7.** Dek af met plasticfolie, zo krijg je geen dik vel op je pudding.