

Πουτίγκα στιγμής με πραλίνα φουντουκιού, από την Μυρσίνη Λαμπράκη και το mirsini.gr!

Μόνο με τρία υλικά έχετε το πιο νόστιμο γλυκό στιγμής. Απίστευτα πλούσιο σε γεύση και τόσο comfort που θα το λατρέψετε!!

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπ.

Χρόνος μαγειρέματος: 8 λεπ.

Χρόνος αναμονής: 0 λεπ.

Βαθμός δυσκολίας: Εύκολο

Κόστος: 8€, Οικονομική

ΥΛΙΚΑ

Για 6 άτομα

Για τη συνταγή

- 5 φλιτζάνια φρέσκο αγελαδινό γάλα
- 10 κουτ. σουπ. πραλίνα φουντουκιού
- 6 κουτ. σουπ. κορν φλάουερ

Για το σερβίρισμα

- 3 κουτ. σουπ. καβουρντισμένα φουντούκια
- 1 φλιτζάνι σαντιγί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μικρό μπολ βάζετε το $\frac{1}{4}$ της κούπας γάλα και το κόρν φλάουερ και ομογενοποιείτε.
2. Σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο ρίχνετε το υπόλοιπο γάλα, την πραλίνα φουντουκιού, και τα ανακατεύετε με ένα σύρμα χειρός.

Χαμηλώνετε την ένταση της θερμοκρασίας και το αφήνετε να πάρει μια μικρή βράση.

3. Στη συνέχεια ανακατεύετε μέχρι η πραλίνα φουντουκιού να λιώσει καλά μέσα στο γάλα. Αυτή η διαδικασία μπορεί να πάρει 2-3 λεπτά. Σε αυτό το σημείο μπορείτε να δοκιμάσετε και να προσθέσετε περισσότερη πραλίνα φουντουκιού αν το επιθυμείτε.

4. Μετά προσθέτετε τον πολτό του κόρν φλάουρ ανακατεύοντας διαρκώς ώστε να μη σβολιάσει. Βράζετε για 3-5 λεπτά μέχρι να γίνει παχύ και να καλύπτει την πίσω πλευρά ενός κουταλιού.

5. Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνετε το μείγμα σε ατομικά μπολ ή σε ένα μεγάλο μπολ. Το αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Κατόπιν το τοποθετείτε στο ψυγείο για 2 ώρες ή περισσότερο.

6. Λίγο πριν το σερβίρισμα ή μόλις παγώσει τη γαρνίρετε με τα σπασμένα μπισκότα και ροζέτες σαντιγί.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Μπορείτε να την σερβίρετε επίσης με ψητές μπανάνες. Μπορείτε αν θέλετε να σερβίρετε αυτή την πουτίγκα ζεστή. Εναλλακτικά μπορούμε να τη γαρνίρουμε με καρύδια ή κανέλα ή πράσινο πιπέρι ή μοσχοκάρυδο ή και αστεροειδή γλυκάνισο.

<http://www.mirsini.gr/new/index.php/sintages/glika/sokolata/receipe/381>