پودینگ قهوه

مواد لازم برای ۴ نفر

مواد لازم پودینگ قهوه

* شکر نصف پیمانه
* زرده تخم مرغ ۴ عدد
* شیر سه و نیم پیمانه
* قهوه سرد نصف پیمانه
* وانیل ¼ قاشق چایخوری

دستور تهیه

طرز تهیه پودینگ قهوه

برای تهیه [پودینگ قهوه](https://parsiday.com/2828-poding-ghahve/) ابتدا در قابلمه ای شیر را می ریزیم و روی حرارت قرار می دهیم تا به جوش بیاید و بعد شعله را خاموش می کنیم و صبر می کنیم تا شیر کمی خنک شود.بعد در کاسه ای بزرگ زرده های تخم مرغ را می ریزیم

و قهوه ، وانیل و شکر را به آن می افزاییم و با هم مخلوط می کنیم و کم کم شیر را به مواد داخل کاسه اضافه می کنیم.فر را روشن می کنیم و مواد را در یک ظرف بزرگ یا در شش ظرف تک نفره می ریزیم و سینی فر را بیرون می آوریم

و آب جوش داخل سینی می ریزیم و ظرف ها را در سینی قرار می دهیم و سینی را داخلفر قرار می دهیم و فر را روی حرارت ۱۷۰ درجه سانتیگراد تنظیم می کنیم و به مدت ۱ ساعت اجازه می دهیم تا پودینگ ما آماده شود. اگر در ظرف های یک نفره مواد را ریخته اید پودینگ ها زودتر پخته می شوند

و به زمان حدود ۳۰ الی ۴۵ دقیقه نیاز دارند. سپس پودینگ ها را از فر بیرون می آوریم و به مدت ۲ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا خنک شوند. پودینگ های آماده شده را بیرون می آوریم و با نارگیل یا پسته و یا شکلات تخته ای رنده شده تزئین کنید و نوش جان