

Pudding aux fruits rouges



Ingrédients nécessaires

sachet de préparation pour pudding : 1
fruits rouges : 400g
sucre roux : 1cs
lait : 50cl
sucre blanc : 2cs

Préambule

Un pudding est une sorte de flan assez épais. Tu peux ajouter des fruits rouges pour que la recette devienne encore plus originale. En avant !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Puis, verse tes fruits rouges dans un plat et saupoudre-les de sucre.



Etape 2

Verse quelques cuillères à soupe de lait dans un bol et ouvre ton sachet de préparation pour pudding.



Etape 3

Verse le reste du lait dans une casserole et mets-le à bouillir.



Etape 4

Mélange ta préparation pour pudding au lait contenu dans le bol.



Etape 5

Une fois que le lait bout, ôte-le de la plaque et mélange-le avec la préparation. Puis, remets-le sur la plaque jusqu'à ce qu'il bout à nouveau.



Etape 6

Verse ton pudding sur les fruits rouges.



Etape 7

Pour finir, demande à un adulte de surveiller la cuisson de ton pudding. Il doit cuire environ 20 minutes, à 200°C.

Le pudding peut être dégusté froid ou chaud. A toi de voir !

