

Preparación:

1. En una olla mediana, mezclá la leche, la fécula, el Natuvia Líquido y la sal. Batí hasta que la fécula se disuelva por completo y no queden grumos.
2. Colocá la olla a fuego medio-bajo y cociná, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla espese. Esto tomará aproximadamente 5-7 minutos.
3. Retirá la olla del fuego. Dividí la mezcla en dos partes iguales.
4. Añadí el chocolate: en una de las partes, agregá el cacao en polvo. Mezclá bien hasta que se integre por completo.
5. Añadí la vainilla: en la otra parte, agregá el relleno de la vaina de vainilla. Mezclá bien. Si no tenés vaina de vainilla, podés usar 1 cucharadita de extracto de vainilla.
6. Vertí las mezclas en recipientes individuales o en un molde grande por capas. Dejá enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerá durante al menos 2 horas para que cuaje.

PUDÍN DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Ingredientes:

Porción: 6 pudines

- 2 y 1/2 tazas de leche
- 3 y 1/2 cdas de fécula de maíz
- 12 gotas de Nativia Líquido
- 1/4 de cdta de sal
- 25 g de cacao amargo en polvo
- Relleno de 1 vaina de vainilla