

Pudding au chocolat

1/2 tasse de fécule de maïs

2 1/2 tasses de lait

1/2 tasse de poudre de cacao

3/4 tasse de sucre



1

Dans une casserole, bien mélanger au fouet la fécule de maïs et le lait froid.

2

Porter à ébullition à feu moyen en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu dès que le mélange a atteint une texture de type pudding.

3

Ajouter la poudre de cacao et le sucre et brasser pour obtenir un mélange homogène.

4

Verser le pudding dans des bols, couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à ce que le dessert soit complètement refroidi et raffermi.

