




Czekoladowy pudding z masłem orzechowym

Kremowa konsystencja czekolady z lekką nutką orzechową rozplywa się w ustach

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 szklanka mąki
- 1/3 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao w proszku
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki mleka czekoladowego
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 łyżeczki wanilii
- 1/2 szklanki masła orzechowego
- 1/2 szklanki czekolady pokruszonej na kawałki
- 1/2 szklanki posiekanych orzeszków ziemnych
- 3/4 szklanki cukru
- 1 1/2 filiżanki wrzątku
-



Wykonanie:

W misce wymieszaj mąkę, cukier, kakao i proszek do pieczenia. Dodaj mleko czekoladowe, olej i wanilię. Całość mieszaj, aż wszystkie składniki staną się wilgotne. Dodaj masło orzechowe, kawałki czekolady i posiekane orzeszki ziemne.

Masę przełóż do misy wolnowaru Crock-Pot i rozłóż równomiernie. W innej misce, połącz 3/4 szklanki cukru i 2 łyżki kakao. Dolej gorącą wodę i mieszaj. Ostrożnie wlej mieszaninę kakao do masy przygotowanej w wolnowarze. Przykryj i gotuj na poziomie HIGH 2 do 2 1/2 godziny lub do momentu gdy wykałaczką włożoną do ciasta wychodzi czysta.

Przełóż pudding do miseczek, możesz go ozdobić bitą śmietaną.