



Пудинг из саго без выпечки

Ингредиенты

- вода - 1 стакан,
- саго - 1/4 стакана,
- яйца - 3 шт.,
- сахар - 1/4 стакана,
- ванильная эссенция - 1/2 ч. ложки,
- молоко - 1 стакан.

Приготовление

1. Промыть саго в холодной воде 2-3 раза, пока вода не станет прозрачной.
2. Вскипятить воду.
3. Засыпать промытое саго в кипящую воду и, постоянно помешивая деревянной ложкой или лопаткой, сварить саго до прозрачности в течение 15-20 минут.
4. Молоко подогреть, но не кипятить.
5. В отдельной кастрюле растопить сахар до карамелизации.
6. Влить в карамель горячее молоко тонкой струйкой, непрерывно помешивая массу, чтобы карамель полностью растворилась.
7. Молочную смесь смешать с приготовленным саго.
8. Яйца взбить с ванильной эссенцией до пышности.
9. Влить во взбитые яйца несколько ложек горячей молочно-саговой массы, быстро перемешать, затем соединить с остальной массой.
10. После смешивания прогреть массу на слабом огне, помешивая, до лёгкого загустения, но не доводя до кипения, чтобы яйца не свернулись.
11. Разлить пудинг по формочкам и оставить остывать.
12. Пудинг из саго можно подавать как тёплым, так и охлаждённым.

