

Instant Pudding Mix Homemade

Poudre à flans fait maison

Ingrédients :

- 2 cups de lait en poudre sec (5 fois)
- 1 cup + 1 c.à.s de sucre blanc (3 fois)
- $\frac{2}{3}$ cup de fécule de maïs (5 fois)
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel (5 fois)



Préparation:



Mixer le tout 10 sec/vitesse 6 au TM6 en plusieurs fois.
Conserver dans un récipient hermétique. (Jar 3 litres Action)

Conseils et/ou suggestion :

Ce mix sec est très pratique, juste les aliments liquides ou frais à ajouter.
Gain de temps sur la pesée des ingrédients secs.

UTILISATION DU MIX SEC TOUT PRÊT

Pour un pudding classique :

Au robot multifonction (TM 6):

- 1 cup/tasse de mix Instant pudding
- 2 cups/tasses d'eau

Verser le mix sec et l'eau dans le bol du robot. Cuire ensuite 7 min/85°C/vitesse 4, le mélange va épaissir. Lissez 10 sec/vitesse 5.

A la casserole:

- 1 cup/tasse de mix Instant pudding(240 ml)
- 2 cups/tasses d'eau(480 ml)

Verser le mix sec dans une casserole. Ajouter lentement l'eau bouillante, en remuant au fur et à mesure. Cuire ensuite à feu moyen pendant 3 à 5 minutes, en remuant constamment.

Le mélange doit épaissir. Utiliser selon choix.

