



## Пудинг с фундуком

Fındıklı Muhallebi



1 литр молока  
1 стакан сахара  
3 ст.л. рисовой муки  
2 ст.л. пшеничного крахмала  
1 стакан молотого фундука  
8 шт. сливочного печенья  
Для соуса:  
2 стакана воды  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахара  
2 ст.л. муки  
1 ст.л. какао  
1 ст.л. маргарина  
1 пакет ванилина

- # В кастрюле смешать холодное молоко, сахар, крахмал и рисовую муку.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая, варить до состояния густого крема.
- # Перед тем как снять с огня добавить фундук и поломанные печенья.
- # Разлить по чашечкам до половины.
- # Для соуса: В кастрюльку налить воду, добавить сахар, какао и муку, поставить на средний огонь и варить до загустения.
- # Перед тем как снять с огня, добавить маргарин и ванилин, перемешать.
- # Вылить сверху на ореховую массу.
- # Когда остывает поставить в холодильник, подавать можно через 2 часа.

В соус можно добавить также несколько кусочков шоколада.