ЗАКУСКА

Царевичен пудинг с тиква и ванилия

Топъл пудинг от царевичен грис с пюре от печена тиква и щипка ванилия, гладък и естествено сладък. Готви се бързо - подходящ за следобедна закуска на деца над 1 година.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 5 мин **Общо:** 10 мин **Порции:** 2
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен

Съставки

- 2 с.л. фино смлян царевичен грис
- 1/2 ч.ч. прясно мляко или растителна алтернатива (например овесено или оризово)
- 2 с.л. пюре от печена тиква (предварително изпечена и намачкана)
- 1 ч.л. кокосово масло (по желание)
- Щипка бурбонска ванилия

Начин на приготвяне

1. Варене на гриса: Загрейте млякото на слаб огън. Когато започне леко да къкри, добавете царевичния грис при непрекъснато бъркане. Гответе 3-4 минути, докато сместа се сгъсти.
2. Добавяне на тиквата: Прибавете пюрето от тиква и ванилията. Разбъркайте добре до гладка текстура. Ако използвате кокосово масло, добавете го накрая и оставете да се разтопи.
3. Сервиране: Изсипете пудинга в малка купичка. Оставете да изстине до подходяща температура за дете и поднесете.

Съхранение

- Съхранявайте охладелия пудинг в плътно затворен съд в хладилник до 24 часа.
- Затоплете леко на водна баня или в микровълнова за 10-15 секунди, разбърквайте и проверявайте температурата преди поднасяне.

Замразяване

- Разпределете пудинга в малки съдове или във формички за ледени кубчета, замразете напълно, след това прехвърлете в пакет за замразяване. Замразява се до 2 седмици.
- Размразете в хладилник и затоплете деликатно, като разбърквате, за да запазите кремообразната текстура.

Съвети

- Този нежен пудинг съчетава сладостта на тиквата с лека и кремообразна текстура. Без добавена захар и с естествени съставки, той е подходящ за малки лакомници, които тепърва опознават вкусовете на есента и домашните десерти.
