

# WARME VANILLEPUDDING MET NOTEN (V)

## INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 1 pakje vanille puddingpoeder
- 1 liter magere melk
- 3 afgestreken lepels Tagatesse
- 50g noten of notenmengeling: (natuurnoten: hazel-, wal-, pecan-, amandel-, brésillienne noten,...)

## BEREIDINGSWIJZE

- Breng 3/4 liter melk samen met de zoetstof aan de kook, roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Los ondertussen het puddingpoeder op in de overige 1/4 liter melk.
- Zet het vuur lager en voeg het opgeloste poeder toe, breng opnieuw aan de kook.
- Hak de noten in kleine stukjes.
- Bestrooi de bodem van 6 kommetjes met een deel van de noten, verdeel de pudding over de kommen en versier de bovenkant met de overige notenstukjes.
- Serveer bij voorkeur warm of koud, naargelang het seizoen.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

- 160,90 Kcal
- 7,8 g eiwitten
- 5,8 g vetten
- 21,8 g koolhydraten

**SMAKELIJK!**