

## Пудинг из КРУТКИ МакМастер

Сейчас самый урожай смородины. Мы приготовили нежный, с кислинкой, смородиновый пудинг.

Для приготовления пудинга нам понадобится:



2 столовые ложки  
крупки МакМастер

1 или 1,5 стакана воды  
ягоды смородины 150 г.  
Мы использовали  
красную.

1/2 стакана сахара. Если  
хочется послаще, то  
сахар можно увеличить.

Щепотка соли.

### *Приготовление.*

Крупку засыпать в воду и варить до готовности помешивая на слабом огне.  
Из смородины выжать сок. Добавить сахар в сок и перемешать.  
Когда крупка будет почти готова, вылить в крупку сок с сахаром, довести до кипения и сразу выключить. Для получения более нежной консистенции пудинга полученную массу измельчить блендером. Далее, разливаем массу по формам и остужаем в холодильнике. Нежнейший пудинг готов!