

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 g de leche
- 40 g de Maizena
- 15 g de cacao puro en polvo
- 22 g de café soluble
- 120 g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

**Preparación:**

## Paso 1

Pon la leche en un cazo de fondo grueso y disuelve en ella la Maizena con las varillas. A continuación añade el azúcar, el café soluble, el cacao y el extracto de vainilla. Bate con las varillas para que se disuelvan los ingredientes, pon el cazo al fuego y continúa batiendo mientras va adquiriendo temperatura. No debe llegar a hervir, cuando la leche empiece a humear, reduce la temperatura del fuego. No dejes de remover mientras va cocinando para que no se agarre al fondo. No tardará en espesar. Cuando la crema tape el dorso de la cuchara, retira del fuego y continúa moviendo de vez en cuando, para que no se forme una película seca. Cuando haya perdido un poco de temperatura, vierte el pudín cremoso en cuencos de postre, cúbrelos con film transparente y deja enfriar completamente. Cuando estén fríos, deja reposar en el frigorífico un par de horas como mínimo.