

DOMOWY BUDYŃ

„Kto nie lubi budyniu? Jednak przedstawiam Wam wersję domową, nie z paczki a z produktów, które napewno macie w domu. Przygotowanie nie trwa nawet dłużej niż takiego gotowego. Spróbujcie, smak jest fantastyczny, a i skład dokładnie Wam znany.”



SKŁADNIKI:

- 550 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 1 cukier waniliowy lub laska wanilii
- 2 żółtka
- 2 łyżki cukru
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej

Opcjonalnie: skórka otarta z pomarańczy/cytryny

Do podania:

Owoce/dżem/owoce ze stoika/puszki/sos czekoladowy lub karmelowy

PRZYGOTOWANIE

- 450 ml mleka wstawić do zagrzania razem z masłem. W tym czasie wymieszać resztę mleka, żółtka, mąkę ziemniaczaną, cukier, cukier waniliowy lub ziarenka z wanilii oraz opcjonalnie skórkę otartą z pomarańczy lub cytryny.

- Gdy mleko zacznie się gotować zmniejszyć ogień i wlewać mieszankę jajeczną z cukrem ciągle mieszając trzepaczką lub mieszadłem. Mieszać aż do zagotowania i zgęstnienia budyniu.
- Przelać do pucharków, naczyń i podawać gorący lub zimny ze świeżymi owocami lub owocami ze słoika lub puszki/ z sosem czekoladowym/karmelowym.