

ANIA STARMACH

Domowy, najlepszy budyń waniliowy

Co kupić?

- 4 żółtka
- 40g mąki ziemniaczanej
- 500ml mleka 3,2%
- Laska wanilii
- 50g cukru

Jak przygotować?

1. Mleko umieść w misie robota z funkcją gotowania, dodaj rozkrojoną laskę wanilii, mleko podgrzej do temperatury 100 stopni. Możesz podgrzać je również w garnku.
2. Żółtka utrzyj z cukrem za pomocą trzepaczki.
3. Dodaj mąkę i wymieszaj.
4. Dolej do żółtek 100ml mleka i wymieszaj dokładnie.
5. Budyń zagotuj w garnku lub misie robota z funkcją gotowania i poczekaj, aż uzyska odpowiednią konsystencję.
6. Budyń smakuje najlepiej z dodatkiem domowej konfitury.