

Budyń waniliowy na mleku migdałowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 10

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić motylek do mieszania. Wlać mleko, dodać żółtka, cukier, świeżą wanilię lub 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego, mąki i masło. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować budyń – temperatura 85°C, czas 10 minut, prędkość 2.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyłożyć budyń do salaterek/miseczek. Budyń podawać na ciepło lub zimno, np. z dodatkiem świeżych owoców, soku owocowego, posypany tartą czekoladą z listkiem świeżej mięty.

Wskazówki :

Aby uzyskać różne smaki budyniu, do mleka można dodać sok owocowy, kakao, karmel, kostki czekolady itp. Ilość mleka z dodatkami powinna wynosić 500ml.

Budyń z dodatkami gotować – czas 15 sekund, prędkość 2.

Zamiast mąki pszennej można użyć wyłącznie mąki ziemniaczanej. Otrzymamy wówczas budyń bezglutenowy.