# Budyń cappuccino z białą czekoladą

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2-4

## Użyte akcesoria :

- motylek

## Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić motylek do mieszania. Wlać mleko, dodać żółtka, cukier, mąkę i masło. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować budyń – temperatura 85˚C, czas 10 minut, prędkość 2.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do budyniu włożyć kawałki czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, poczekać 2-3 minuty aż czekolada się rozpuści (nie mieszać). Po tym czasie wymieszać budyń – czas 15 sekund, prędkość  2.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, 2/3 budyniu przelać do pucharków/miseczek. Za pomocą łopatki zgarnąć pozostały budyń ze ścianek naczynia. Do budyniu dodać kawę rozpuszczalną, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Delikatnie przełożyć budyń kawowy do pucharków na wylaną wcześniej porcję deseru. Budyń schłodzić, podawać np. posypany tartą czekoladą z listkiem świeżej mięty.