

Zrób to sam, czyli budyn waniliowy

Przepis dodany przez użytkownika Gouranga

Po co kupować paczkę budyniu kiedy możesz go zrobić tyle ile chcesz?

Czas przygotowania: 6 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 350 ml
- żółtko - 4 szt.
- cukier - 75 g
- mąka - 30 g
- esencja waniliowa - 4 krople szt.

Przydatne akcesoria:

garnek miska trzepaczka

Etapy przyrządzania:

1. zmieszać żółtka z cukrem w misce i dodać mąkę (najlepiej trzepaczka wszystko robić w tym przepisie)
2. zagotować mleko i stopniowo etapami dodawać je do masy w misce mieszając przelać całość z powrotem do garnka zagotować i gotować 3 minuty mieszając dodać wanilię i zamieszać schłodzić
SMACZNEGO

Jak podawać?

ja podaje jak krem do tarty lub tartletek ale jako sam budyn też dobre :)

Uwagi:

10g maki to 1 łyżka stołowa

3,4g maki to łyżeczka stołowa (jakby ktoś chciał 1/4 całości zrobić ja tak robię czasem :))