Bezglutenowy, wegański budyń czekoladowy z bananami i jagodami

Dorota Rozbicka

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- mleko sojowe niesładzone z wapniem - 500 ml
- ksylitol - 2 łyżka
- budyń czekoladowy bezglutenowy - 1 szt.
- banan - 1 szt.
- jagody lesne świeże lub mrożone - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: 350 ml mleka sojowego zagotowujemy z ksylitolem.
Pozostałe mleko mieszamy z proszkiem budyniu.
Na zagotowane mleko wlewamy proszek rozrobiony w pozostałym mleku, zagotowujemy.
Podajemy z plasterkami banana i jagodami.