



## Budyń czekoladowy z czekoladą z chili

 dorotaR

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mleko sojowe czekoladowe lub naturalne - 500 ml  
cukier - 3 łyżka  
mąka ziemniaczana - 2 łyżka

czekolada gorzka z chili 70% kakao - 100 g  
mąka pszenna - 1 łyżka  
kakao - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czekoladę dzielimy na pół. 50 g siekamy dość drobno i rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Drugie 50g czekolady kroimy w drobną kosteczkę i odkładamy na później. Z mleka odlewamy pół szkl. i podgrzewamy. Do grzejącego się mleka wsypujemy cukier. Do szklanki z zimnym mlekiem wsypujemy mąki i kakao i rozpuszczamy wszystko dobrze, następnie wlewamy to do rozpuszczonego mleka i dobrze wszystko mieszamy. Gotujące się mleko zestawiamy z ognia, wlewamy czekoladową miksturę i dynamicznie mieszamy i gotujemy 3 min. Do ugotowanego budyniu dodajemy kawałki czekolady, mieszamy i przelewamy do naczyń.