




Budyń dla córki, deser kawowy dla mamy

 Barbara Strużyna

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 1 porcja

Składniki:

dynia piżmowa - 1/2 szt.
gruszka - 1 szt.
mleko lub napój roślinny
(migdałowy lub kokosowy) - 2
szkl.2 - 500 ml
sól - szczypta

kawa rozpuszczalna - instant - 2
łyżka
cukier waniliowy lub miód - 2 łyżka
gorąca woda - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Nie mogę zrozumieć dlaczego wcześniej tak często nie korzystałam z dyni. W tym sezonie właściwie raz w tygodniu schodzi mi jedna dynia. Właściwie dodawałabym ją do wszystkiego: zupy, sosu, gulaszu, budyniu, kawy i ciasta. Już ostatnio zrobiłam kawę z wykorzystaniem dyni i tak chodził za mną ten przepyszny smak. W końcu gdy zaplanowałam sos na pieczonej dyni do pulpetów, zostawiłam sobie połowę dyni i połowę gruszki z pieczenia. Podczas przygotowywania mleka z dynią okazało się że wyszedł przepyszny budyń dla mojej córeczki a ja dodałam sobie ubitej kawy i miałam dawkę energii o poranku na cały dzień.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnuszka wlewamy mleko i wkładamy dynię. Jeśli dynia i gruszka są upieczone, to wystarczy wszystko podgrzać. Jeśli dynia i gruszka są surowe to trzeba je obrać, pokroić na kawałki i ugotować w mleku do miękkości ok 10 - 15 minut. Następnie miksujemy zawartość garnuszka.

KROK 2: Budyń jest gotowy możemy go przelać do miseczek. Można go jeść zarówno na ciepło

jak i na zimno. Budyń można dodatkowo ozdobić płatkami daktylowymi (są chrupkie i słodkie a kiedy się namoczą przyjemnie miękkie) oraz świeżymi lub suszonymi owocami.

KROK 3: Do wysokiego chudego pojemnika wsypujemy kawę instant, cukier waniliowy lub miód i dwie łyżki gorącej wody. Miksujemy, ubijamy pianę na najwyższych obrotach przez ok 2 minuty.

KROK 4: Przekładamy pianę na część budyniową, posypujemy płatkami daktylowymi i mieszamy przed degustacją.

Smacznego!