Budyń jaglany z kaki i jagodami goji

foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mleko 0,5% - 1 i 1/2 szklanka
- mąka jaglana - 1/4 szklanka
- kaki - 1/2 szt.
- stevia - 2 łyżeczka
- jagody goji - 1 łyżka
- banan - 1 szt.
- czekolada do picia - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Domowy budyń to prawdziwy rarytas!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować jedną szklankę mleka z dodatkiem stevi i zblendowanego banana.

KROK 2: W pozostałej połowie szklanki mleka wymieszać mąkę jaglaną i czekoladę, po czym całość wlać do gotującego się mleka, energicznie mieszając.

KROK 3: Budyń gotować jeszcze kilka minut do zgęstnienia, po czym odstawić.

KROK 4: Gotowy budyń podawać z plastrami kaki i jagodami goji.