Budyń waniliowy z żółtkami i ksylitolem

H A B I B I

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Mleko pełnotłuste - 500 ml
- Żółtka - 3-4 szt.
- Masło - 50 g
- Skrobia kukurydziana - 40 g
- Pasta waniliowa (lub esencja) - do smaku
- Ksylitol - do smaku

Dodatkowe info:

Pyszny kremowy domowy budyń waniliowy bez dodatku białego cukru i chemicznych konserwantów czy barwników.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować pół litra mleka. Część odlać do kubeczka i dodać skrobię, żółtka oraz pastę waniliową. Resztę przelać do rondelka, dodać masło i ksylitol - ogrzewać mieszając, aż wszystkie składniki się rozpuszczą i połączą. Zagotować, zdjąć z palnika i wlać zawiesinę skrobiową z kubeczka - szybko mieszając ponownie zagotować do zgęstnienia.

Do salaterek opłukanych zimną wodą wlać gorący budyń i podawać wg gustu - gorący, letni lub schłodzony w lodówce.

Ja podałam polany sosem czekoladowym i posypany krokantem migdałowym.