





Budyń z karobem z groszkiem owsianym

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

napój migdałowy - 500 ml

karob - 2 łyżka

skrobia ziemniaczana - 2 łyżka

wanilia mielona - 1/2 łyżeczka

groszek ptysiowy owsiany - - trochę

masło (opcjonalnie) - 2 łyżka

ksylitol / erytrytol / cukier kokosowy
- 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przelej 400 ml napoju migdałowego do garnka. Resztę napoju przelej do kubka do którego dodaj karob, skrobię ziemniaczaną i wybrany sposób posłodzenia budyniu oraz wanilię. Wszystko dobrze wymieszaj. Kiedy napój zacznie się gotować wlej zawartość kubka i zacznij mieszać trzepaczką i gotować aż zrobi się gęsty budyń. Zdejmij z ognia, dodaj masło i wmieszaj go do gorącego budyniu. Następnie przelej do naczyń i posyp groszkiem ptysowym.