Domowy budyń migdałowy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

- budyń: mleko ryżowe - 500 ml
- budyń: mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- budyń: mąka migdałowa - 2 łyżka
- budyń: syrop z agawy - 1 łyżka
- dodatki: wiśnie mrożone - 2 garść
- dodatki: syrop z agawy - 1 łyżeczka
- dodatki: banan - 1 szt.
- dodatki: migdały - trochę trochę
- dodatki: nerkowce - trochę trochę
- dodatki: gorzka czekolada - 2 kostka

Dodatkowe info:

Na zimne, deszczowe dni nie ma nic lepszego niż domowy budyń!

Sposób przygotowania:

KROK 1: W szklance mleka dokładnie wymieszaj mąki, resztę mleka zagotuj.

KROK 2: Do gotującego się mleka dodaj mieszankę ze szklanki, gotuj jeszcze przez 2 minuty cały czas energicznie mieszając.

KROK 3: Wiśnie podgrzej na patelni z dodatkiem syropu z agawy, do momentu aż puszczą sok i staną się miękkie.

KROK 4: Gotowy budyń podaj z wiśniami, plastrami banana, orzechami oraz pokruszoną czekoladą.