




## Domowy budyń z owocami

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

mleko - 500 ml

śmietana 30% - 200 ml

surowe żółtka z jajek - 6 szt.

mąka ziemniaczana - 4 łyżka

mąka pszenna - 2 łyżka

cukier - 1/2 szklanka

laska wanilii - 1 szt.

dodatkowo: -

banany - 2 szt.

maliny - 150 g

### Dodatkowe info:

Budyń z owocami, to budyń przygotowany sposobem domowym. Jest prosty i łatwy w przygotowaniu, a co najważniejsze dużo smaczniejszy od budyń przygotowanego z produktu zakupionego w sklepie.

Rada:

Tak przygotowany budyń można również podać z takimi dodatkami jak biszkopty, ciasteczka lub również z sosem owocowym czy syropem owocowym.;

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do większego garnka wlać 300 ml. mleka, dodać kremówkę, cukier oraz środek z wanilii. Całość podgrzewać na średnim ogniu do zagotowania. W pozostałym mleku zmiksować mikserem mąkę ziemniaczaną i pszenną oraz żółtka. Masę jajeczną energicznie mieszając wlać na gotujące się mleko i cały czas mieszając ugotować budyń.

**KROK 2:** Po zagotowaniu budyń zdjąć z ognia, rozlać do miseczek. Budyń podać z ulubionymi owocami.