Krem budyniowy do ciast i tortów - bez nabiału, bez glutenu

Dorota Rozbicka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mleko owsiane - 500 ml
- ksylitol - 6 łyżka
- budyń waniliowy bezglutenowy - 2 szt.
- masło roślinne w kubku (nieutwardzane) - 125 g

Dodatkowe info:

znany i lubiany krem budyniowy, który zrobiłam w nowej wersji pozbawionej mleka i masła krowiego.
Smak inny troszkę od tego tradycyjnego, ale naprawdę smaczny!

Sposób przygotowania:

KROK 1: 350ml mleka zagotowujemy z cukrem.

W pozostałym mleku rozpuszczamy budynie.

Do gotującego się mleka wlewamy rozpuszczone budynie, mieszamy cały czas mieszając aż budyń zgęstnieje.

Zostawiamy do całkowitego przestygnięcia.

KROK 2: Zimny budyń miksujemy z masłem (ja zrobiłam to blenderem ręcznym).