Kremowy budyń dyniowy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min

3 porcje

Składniki:

- mała dynia hokkaido - 1 szt.
- mleko ryżowe - 750 ml
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- syrop z agawy - 3 łyżka
- cynamon - 1 szczypta
- rodzynki - trochę trochę
- mus kokosowy - trochę trochę
- granat - 1/2 szt.
- masło nerkowcowe - trochę trochę

Dodatkowe info:

Korzystajmy póki jeszcze jest dostępna! Królowa jesieni – DYNIA w słodkim deserze!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię przekrój, wydrąż pestki, pokrój na ósemki i upiecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (około 25 minut).

KROK 2: Z upieczonej dyni usuń skórki, pozostałą część zblenduj na puree.

KROK 3: W garnku zagotuj mleko, dodaj cynamon, puree z dyni oraz syrop z agawy energicznie mieszając, a następnie stopniowo mąkę ziemniaczaną (gotuj jeszcze 2-3 minuty).

KROK 4: Gotowy budyń przełóż do miseczek, udekoruj pestkami granatu, rodzynkami, pokruszonym musem kokosowym i masłem z nerkowców.