Zapiekany budyń amarantusowy z jabłkami

Kinga Bajcar

Polecane na: **desery, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

Mąka Amarantusowa Bio - 8 łyżka
Mleko roślinne - 1 litr
żółtko - 1 szt.
Cukier a Agawy Bio - 100 g
jabłka - 2 szt.
Cukier cynamonowy Bio - 4 łyżka
cukier waniliowy Bio - 4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z litra mleka odlewany szklankę, resztę zagotowujemy na gazie.
Do odlanego zimnego mleka dosypujemy mąkę amarantusową, cukier z Agawy Bio, cukier waniliowy Bio i żółtko z jajka.
Wszystko razem dokładnie mieszamy.
Gdy pozostałe mleko się zagotuje na gazie, dolewamy cienkim strumieniem rozpuszczone składniki w zimnym mleku.
Mieszamy aż do zgęstnienia.
Jeszcze ciepły powstały budyń przelewamy do naczynia np żaroodpornego.

KROK 2: Jabłka myjemy, pozbywamy się gniazd nasiennych i obieramy ze skórki. Kroimy w talarki o grubości około 1 centymetr.

KROK 3: Pokrojone jabłka układamy na budyniu amarantusowym. Posypujemy cukrem cynamonowym Bio z wierzchu.

KROK 4: Zapiekamy w piekarniku przez 30 minut aż jabłka się zarumienią.