

## Budyń miętowo-czekoladowy



### LIMONAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ksylitol</b>	0,5 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	1/3 szklanki
<b>kakao w proszku</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki
<b>mleko sojowe</b>	3 szklanki
<b>esensja miętowa</b>	0,5 łyżeczki
<b>Esensja waniliowa</b>	0,5 łyżeczki
<b>wiórki czekoladowe</b>	1/4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszam ksylitol, mąkę, kakao i sól w dużym rondlu. Ucieram na gładko, stopniowo dodając mleko sojowe. Doprowadzam do wrzenia na średnim ogniu, cały czas mieszając. Gotuję minutę, aż budyń zgęstnieje. Następnie zdejmuję z ognia, dodaję obie esensje i mieszam. Odstawiam, by budyń ostygł do temperatury pokojowej i później dodaję czekoladę i mieszam. Jeszcze tylko przekładam do pucharków, przykrywam i wstawiam do lodówki na 2 godziny.