

Budyń z Amaretto :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 żółtka, 5 łyżek mąki ziemniaczanej (z lekką „ górką \"), świeże maliny do posypania

mleko	3/4 l
masło	2 łyżki
woda	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z masłem i 5 łyżek syropu Amaretto . Zmniejszyć gaz i gotować przez 5 minut. Dolać mleko (1/2 szklanki zostawić) i ponownie zagotować . Rozmieszać żółtka z zimnym mlekiem i mąką ziemniaczaną i wlać na gotujące się mleko. Ogrzewać mieszając aż budyń zgęstnieje . Przełożyć do 4 czarek . Zostawić by lekko przestygł. Posypać malinami , polać delikatnie syropem Amaretto.