

Buniowo-budyniowo:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

10 dag kruchych ciasteczek kakaowych

5 dag masła + masło do wysmarowania foremek (1 łyżeczka)+ 1 łyżka do masy budyniowej

budyń waniliowy

1 szt.

mleko

2 szklanki

Bułka tarta klasyczna Prymat

4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć ciasteczka z masłem .Foremki do tartinek (6 o średnicy 10 cm) wysmarować masłem i wysypać bułką tartą .

Masę z ciasteczek podzielić na 4 części i wyłożyć nią spody i boki foremek do tartinek (takich o średnicy ok 10 cm).

Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 * C . Wstawić foremki i piec 40 minut .

Wyjąć . Ostudzić .

Zagotować mleko (po odlaniu 1/2 szklanki) z 1 łyżką masła i cukrem .Rozrobić budyń z pozostałym mlekiem i ugotować gęsty budyń . Przystudzić . Nałożyć porcje masy budyniowej na kruche babeczki - obłożyć owocami , kawałkami czekolady i co tam kto lubi.

Oczywiście przed podaniem wyjąć babeczki z foremek- u mnie musiały fotografować ciepłe w foremkach bo inaczej by do zdjęcia nie doczekały .