

Krem chałwowy



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szkl
cukier wanilinowy	1 szt
żółtko jajek	4 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżka czubata
masło	25 dkg
chałwa	25 waniliowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

0, 5 szkl mleka zagotować z cukrem waniliowym, w pozostałym mleku zmiksować żółtka z mąką i wlać do gotującego się mleka i ugotować budyn. Do gorącego budyniu wkruszyć chałwę i mieszać aż się rozpuści, ostudzić. Masło utrzeć i dodawać po łyżce zimnego budyniu z chałwą cały czas ucierając.