

Budyń miętowo-czekoladowy



LIMONAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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