

budyń czekoladowy



PATUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	100 g
cukier	3 łyżki
sól	do smaku
woda	900 ml
kakao rozpuszczalne	4 łyżki
żółtko jajek	6
masło	łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier, sól połączyć, dolać wody, dokładnie wymieszać.
Wstawić na mały ogień ciągle mieszając, aż masa zgęstnieje. Dodać masło, wymieszać.
Garnek odstawić na chwilę, dodać żółtka, kakao i dokładnie wymieszać.
Jak już połączą się wszystkie składniki, wstawić ponownie garnek na palnik, ciągle mieszając.
Gotowy budyń przelewać do salaterek.