

## Budyń czekoladowy z gruszkami i owocową posypką



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**mleko**

**mąka ziemniaczana**

**cukier**

**kakao**

**masło**

**cukier waniliowy**

**gruszki**

**skórka pomarańczowa**

**żurawina**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 nieduże gruszki obrałam, pokroiłam na kawałki usuwając gniazdo nasienne. Obgotowałam je przez 2 min. w 3/4 szkl. wody z dodatkiem 2 łyżek cukru, odcedziłam a pozostały płyn zachowałam.

W jednej szkl. zimnego mleka rozmieszałam 4 łyżki mąki ziemniaczanej i 2 łyżeczki kakao naturalnego. W garnku zagotowałam 2,5 szkl. mleka dodając wywar z gruszek, 2 łyżeczki masła, 3 łyżki cukru i 1 op. cukru waniliowego. Gdy płyn zaczął wrzeć cały czas mieszając wlałam zimne mleka z dodatkami i gotowałam całość ok. 3-4 min. nie przerywając mieszania.

Rozlałam gorący budyń do miseczek i odstawiłam aby lekko przestygł. Na wierzchu ułożyłam po trochu gotowanych gruszek. Posypałam posiekaną kandyzowaną skórką pomarańczową i suszoną żurawiną.