



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Oryginalny budyniowiec

Smaczne i szybkie ciasto .

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- herbatnik, 40 szt.
- budyń waniliowy, 3 szt.
- rodzynki, 100 g
- orzechy włoskie, 100 g
- wiórki kokosowe, 100 g
- masło, 5 łyżk.
- polewa do ciasta, 3 szt.
- mleko, 4 szkl.

Sposób przygotowania:

Dno i boki brytfanki wyłożyć herbatnikami . Ugotować dość gęsty budyń z dodatkiem masła , wystudzić , dodać posiekane orzechy i rodzynki namoczone uprzednio w wodzie i odsączone . Krem budyniowy rozłożyć na herbatnikach , wygładzić , przykryć warstwą herbatników . Wierzch poleć gorącą polewą , gdy wystygnie , obficie posypać wiórkami kokosowymi . Przed podaniem dobrze schłodzić .

