



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Budyń kakaowy

Budyń można podawać ze słodkimi sosami, np. waniliowym lub szodonowym, albo z sokiem owocowym.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 1 dag
- margaryna, 2 dag
- orzechy włoskie, 5 dag
- mąka , 7 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- jajka, 3 szt.
- cukier puder, 10 dag
- kakao, 2 dag
- masło, 6 dag

Sposób przygotowania:

Formę budyniową lub rondlek z dopasowaną pokrywką wysmarować margaryną i wysypać tartą bułką. Nastawić wodę w rondlu z dopasowaną pokrywką. Kakao wymieszać z częścią cukru, rozprowadzić w gorącym mleku. Masło utrzeć z żółtkami dodając stopniowo cukier i kakao. Białka ubić na sztywną pianę, mąkę przesiać, orzechy drobno posiekać. Wszystkie składniki połączyć, dodać soli do smaku, masę przełożyć do formy, przykryć, wstawić do wrzącej wody i gotować 45 min. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły, podgrzany półmisek.

