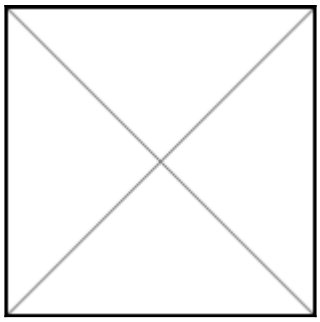

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Budyń kakaowy

iasto kroić po ostygnięciu

Składniki:

- masło, 1 dag
- mąka , 21 dag
- sól, 1 szczypta
- mleko, 0.25 l
- proszek spulchniający, 0.75 dag
- kakao, 2 dag
- cukier, 16 dag
- jajka, 1 szt.
- tłuszcz, 6 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować formę budyniową i nastawić wodę. Utrzeć tłuszcz z jajem, dodając cukier, kakao i po trochu wlewając część mleka. Dosypać majkę, dodać resztę mleka, starannie rozetrzeć, dodać sól. Na końcu wsypać proszek, rozetrzeć go z ciastem. Ciasto wylać do formy, zamknąć ją, wstawić do naczynia z wrzącą wodą i gotować 45 minut. Formę wyjąć i otworzyć, sprawdzić, czy ciasto ugotowane, okroić je od ścian formy i wyłożyć na okrągły półmisek. Gdy ciasto trochę przestygnie, ponadkrawać i wydawać z sorbetem surówkowym, sokiem owocowym, lub słodkim sosem.