



przepisy.pl

Budyń waniliowy z laską cynamonu i pomarańczą



Składniki:

- mleko 0,5% tłuszczu - 3 szklanki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżeczki
- cukier waniliowy - 4 łyżeczki
- cynamon do smaku - 1 szczypta
- pomarańcza - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 10 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej ¼ szklanki wody i zagotuj.
2. Do mleka dodaj cukier waniliowy, mąkę ziemniaczaną i szczyptę cynamonu (najlepiej świeżo startego), wymieszaj a następnie wlej do naczynia z gotującą się wodą delikatnie cały czas mieszając.
3. Gdy budyń się zagotuje, przelej do zimnej salaterki.
4. Pomarańczę obierz ze skórki, podziel na części, połóż na małym talerzyku obok salaterki z budyniem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl