
Budyń kakaowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1744 razy.

6 dkg tłuszczu
20 dkg mąki
1 jajo
3/4. pojedynczego proszku spulchniającego
16 dkg cukru
1/4 litra mleka
sól
2 dkg kakao
1 dkg masła i mąka do formy

Przygotować formę budyniową i nastawić wodę. Utrzeć tłuszcz z jajem, dodając cukier, kakao i po trochu wlewając część mleka. Dosypać mąkę, 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, pokroić i podawać z sorbetem surówkowym, sokiem owocowym, lub słodkim sosem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD