
Budyń mleczny z karmelem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2734 razy.

SKŁADNIKI:

* 500 ml mleka

* 4 jajka

* cukier waniliowy

* cynamon

* 3 łyżki cukru

* 5 łyżeczek karmelu

* wiórki kokosowe

* Gorący karmel wlać do miseczek.

* Jajka wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym i cynamonem. Powoli wlewać do gorącego mleka. Delikatnie mieszać .

* Miseczki z karmelem napełnić budyniem i wstawić do naczynia z gorącą wodą.

* Piec 30 minut w piekarniku w temperaturze 200 stopni.

* Ostudzić i przełożyć na talerzyki.

* Posypać wiórkami kokosowymi.

mniam,mniam,mniam,mniam... ten kto to wymyślił jest BARDZO MĄDRY!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! I JEST OK

Nadesłał(a):KoCuReK <kociaczek6cz@wp.pl> 2006-10-06 16:10:23