

Budyń grysikowy

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Deser kuchni tureckiej.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- po 9 łyżek cukru i kaszy mannej -
- litr mleka -
- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki wiórków kokosowych -
- 1/2 torebki cukru waniliowego -
- cynamon i orzechy włoskie do posypania -

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotowujemy z cukrem. Powoli, ciągle mieszając, wsypujemy kasze manna. Gdy masa zacznie się gotować i gęstnieć, zdejmujemy z ognia, dodajemy masło, wiórki kokosowe i cukier waniliowy, mieszamy. Masę wlewamy do skropionej wodą formy o średnicy 25 cm. Wstawiamy na 5-6 godzin do lodówki. Kroimy w kosteczkę, przed podaniem posypujemy cynamonem i posiekanymi orzechami włoskimi.

Smacznego!

