

BUDYŃ Z TWAROGU I PŁATKÓW OWSIANYCH

Przepis dodany przez użytkownika Kucharz-Misio

Smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- twaróg - 250 g
- delikatne płatki owsiane - 250 g
- cukier - 150 g
- masło - 70 g
- jajka - 4 szt.
- mąka - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1/2 op.
- starta skórka z cytryny - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 szt.
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

1. 1.). Utrzeć masło z jajkami i cukrem na pulchną masę.
2. 2.). Wymieszać startą skórkę i sok z cytryny.
3. 3.). Następnie dodać dobrze odciśnięty twaróg, płatki owsiane, mąkę, mleko oraz proszek do pieczenia.
4. 4.). Wszystko razem ucierać, aż powstanie jednolita masa budyniowa.
5. 5.). Przełożyć ją do wysmarowanej tłuszczem formy budyniowej, szczelnie zamknąć, włożyć do naczynia z wrzącą wodą i około 30 minut gotować w kąpeli wodnej (w temperaturze 80°C).
6. 6.). Przystudzony budyń wyłożyć na półmisek i pokroić w grube plastry.
7. 7.). Podawać z musem z dowolnych letnich owoców lub czarnymi jagodami posypanymi cukrem.