

Grysik pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

pyszny deserek

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 230 kCal

Potrzebne składniki:

- pomarańcze - 6 szt.
- chude mleko - 300 g
- cukier waniliowy - 3 szt.
- kasza manna - 100 g
- żółtko - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Obrąć ze skórki trzy pomarańcze, usunąć białą błonkę, rozdzielić na cząstki. Wycisnąć sok z pozostałych pomarańczy.
Zagotować mleko z cukrem waniliowym. Powoli wsypać kaszkę, ciągle mieszając, przez chwilę gotować. Wymieszać żółtko z lekko schłodzoną, ugotowaną kaszką, dodać połowę cząstek pomarańczy i połowę soku.
Włożyć grysik do małych foremek wypłukanych zimną wodą i wstawić na około 30 minut do lodówki. Wyjąć grysik na talerzyki, przybrać pozostałymi pomarańczami i poleać resztą soku.

Jak podawać?

na misezkach

Uwagi:

deser należy chłodzić około 30 minut