

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 przyrządzania:

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