



Budyń kokosowy z kruchymi
ciasteczkami na spodzie



sposób przygotowania

Do miseczki odłóż 4 garście ciasteczek Maltikeks, a pozostałe zblenduj na drobny piasek.

W szklance mleka wymieszaj mąkę ryżową, skrobię ziemniaczaną i skrobię z tapioki.

Drugą szklankę mleka zagotuj z wiórkami kokosowymi, cukrem (lub ksylitolem), cukrem waniliowym oraz szczyptą soli. Do gotującego się mleka wlej szybko mieszanekę mąki z mlekiem, mieszając energicznie przez cały czas. Gotuj na małym ogniu, aż do zgęstnienia masy. Staraj się by nie powstały grudki.

Budyń odstaw do przestygnięcia. Jeśli powstały jakieś grudki to możesz go zmiksować po przestudzeniu.

Zmiksowane ciasteczka przełóż po równo do szklaneczek lub miseczek - odłóż 1 łyżkę do ozdoby. Na pokruszone ciasteczka połóż po garści całych ciasteczek (wcześniej odłożonych), a na nie wylej budyń.

Całość oprósz pokruszonymi ciasteczkami.

składniki (3 porcje)

- 150 g ciasteczek Maltikeks Dr Gerard w gorzkiej czekoladzie
- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki mąki ryżowej
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżka skrobi z tapioki
- 2 łyżki cukru lub ksylitolu
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli
- 5 łyżek wiórek kokosowych