



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Budyń gryczany z czekoladową nutą



Budyń gryczany z czekoladową nutą

★★★★★(6)

🕒 20 minut

🍴 2 osoby

👨🍳 łatwy

Wartości odżywcze

200 kcal / 1 porcję (106 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 189.63 kcal 9.48%	🍲 Białko 4.73 g 9.46%	📦 Węglowod. 31.45 g 11.65%	🍷 Tłuszcze 6.68 g 9.54%	🌾 Błonnik 4.24 g 16.96%	GDA 9.48 %
---	------------------------------------	---	--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------



Składniki

- Kasza gryczana sucha - 64g
- Miód pszczeleli - 24g (2 łyżeczki)
- Kakao 16%, proszek - 10g (łyżka stołowa)
- Masło ekstra - 5g (łyżeczka)
- Morele suszone - 40g (4 sztuki)
- Wiórki kokosowe - 10g (1 2/3 łyżki stołowe)
- Cynamon mielony - 2g (1/2 łyżeczki)
- Cukier waniliowy - 2g (1/2 łyżeczki)
- Maliny - 36g (1/3 szklanki)
- Orzechy pistacjowe - 18g



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kaszę gryczaną ugotuj od wrzątku w nieosolonej wodzie według wskazówek producenta zamieszczonych na opakowaniu.

KROK 2: Kakao, masło, miód, cynamon oraz cukier zblenduj dokładnie z ugotowaną, jeszcze gorącą kaszą. Dodaj pokrojone w małe kawałki morele oraz wiórki. Wymieszaj. Przelej do niewielkich miseczek.

KROK 3: W małej misce zblenduj świeże umyte maliny. Polej nimi budyń, a całe danie ozdób na środku obranymi pistacjami.

*Na koniec możesz wykończyć deser wiórkami kokosa.

Smacznego!

