

Budinca de casa



Laura Sava

Dragilor, m-am gandit ca poate ati vrea sa stiti cum e sa mananci o budinca de casa buna si-aromata, asa ca v-am pregatit o cupa mare de **budinca de vanilie** ☐ Un desert desprins din copilărie!

Noi, cand eram copii, nici nu mai asteptam sa se raceasca...iar oala stralucea pana ajungea in mainile mamei, la spalat :))

O puteti servi simpla (revin si cu varianta de ciocolata) sau o puteti cladi in forme pentru ca cei mici (si cei mari ☐) sa o manance cu-o si mai mare pofta!

O alta reteta de budinca, un pic mai altfel, gasiti aici: **Panna Cotta**

Ingrediente:

- 4 cani lapte (cana de 250 ml)
- 4 galbenusuri
- o cana zahar (nu plina)
- 1/2 cana faina sau amidon alimentar
- un varf cutit sare
- o lingurita extract (esenta) de vanilie
- 2 linguri mari de unt (50 g)

Sfat: albusurile ramase le puteti transforma, desigur, in **bezele!**

Mod de preparare:

Totul decurge foarte usor...si chiar v-as recomanda, daca aveti prea multe oua si nu stiti ce sa faceti cu ele...sa faceti din start portie dubla!!!

Asadar, prima data incalzeste laptele intr-o oala, la foc mic.

Separat, intr-un bol inalt, amesteca galbenusurile cu zaharul si sarea pana se spumeaza (1-2 minute, cu mixerul).

Adauga apoi faina cernuta si amesteca totul bine.

In continuare, toarna o cana de lapte fierbinte peste compozitia de faina si amesteca energic.

Toarna apoi intreaga compozitia peste laptele infierbantat (care e pe foc, la foc mic) amestecand incontinuu.

Budinca se lasa pe foc pana se ingroasa (cand incepe sa bolboroseasca e semn ca e gata ☐).

La sfarsit, adauga esenta de vanilie si untul, taiat in bucati, si amesteca din nou foarte bine. Un tel face minuni in punctul asta ☐

Lasa budinca la racit in boluri sau pahare (se pot pune si cateva bucati de biscuiti inaintea).

Serveste-o simpla sau cu fructe ori cu siropul de fructe preferat!!!

...sau cu orice altceva iti face placere: ciocolata, nuca de cocos, etc.



Foarte, foarte gustoasa!!!!!!



Dupa ce sta la frigider cateva ore, devine si mai buna!!!