

Budinca de gutui



Nu stiu de ce, dar dupa budinca asta delicioasa cu gutui (da, alea cu puf galben ca de pui ☹)...am realizat ca-mi place, totusi, toamna...asa, *zaluda*, cum e ea...

Acum tot ce imi mai trebuie e un **dovleac**, ca sa-mi astampar pofta ☹ ... si sa ma pot bucura la maxim de ultimele ei zile...

Ingrediente:

- 10 felii de paine prajita sau o paine veche de o zi, cu coaja taiata
- 6 oua
- 500 ml lapte (gras)
- 90 g miere
- 2 lingurite esenta de vanilie
- 2 gutui mici, bine coapte
- 1 lingura zeama de lamaie

- 5 linguri zahar pudra

Sfat: puteti inlocui gutuile cu mere! Si puneti neaparat si o lingurita de scortisoara!

Mod de preparare:

Incepeti prin a taia coaja feliilor de paine:



Taiati, apoi, painea, in cubulete:



Intr-un vas, bateti usor, ouale; adaugati, pe rand, laptele, mierea si esenta de vanilie:



Adaugati cubuletele de paine si amestecati usor:



Acoperiti si lasati sa „dospeasca” timp de cca. 2 ore:



Incalziti cuptorul la 160 grade C. Curatati de coaja gutuile, scoateti miezul si taiati-l feliute subtiri:



Intr-un vas, combinati fructele cu 4 linguri zahar pudra si zeama de lamaie:



Puneti fructele in painea inmuata:



...intorcand usor cu o spatula pana se omogenizeaza:



Rasturnati amestecul intr-un vas rezistent la foc, care a fost tapetat cu unt si neteziti suprafata:



Introduceti vasul in mijlocul cuptorului si coaceti timp de 35-40 de minute.

Pudrati budinca cu lingura de zahar ramasa si dati din nou la cuptor, timp de 15-20 de minute sau pana cand suprafata e rumenita si un cutit sau o scobitoare introdusa in budinca iese uscat:



Chiar daca centrul budincii vi se va parea a fi usor necopt, nu va faceti griji, se va coace dupa scoaterea din cuptor.

Se presara cu zahar pudra cat inca e calda:



Foarte gustoasa!!!!!!!!!!!!



Pentru voi, ca noi ne-am facut deja plinul! ☐



P.S. Aici: **Prajitura cu mere si sirop**, aveti inca o idee splendida de desert cu paine. Delicioasa la maxim, mai ales cu sosul ala de scortisoaraaaaaa!!!!!! ☐
Sa le incercati pe amandoua!!!