



Pieczony pudding



 6+ porcji  35 minut +
30 minut

Składniki

- 65 g masła
- 90 g cukru pudru
- 215 g mąki do pieczenia
- 55 g białka jajka
- 240 g śmietanki 30%
- 3 żółtka
- 60 g mleka skondensowanego

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 65 g masła i 90 g cukru pudru.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 55 g białka jajka.

5

Wymieszaj.



Dodaj 215 g mąki do pieczenia.



Wymieszaj.



Przełóż ciasto do foremek na babeczki i uformuj jedną po drugiej w kształt filiżanki, odstaw na bok.



Oczyść kielich do gotowania.



Do kielicha włóż 240 g śmietanki, 3 żółtka i 60 g mleka skondensowanego.



Zmiksuj.



Wylej masę na przygotowane foremki do babeczek i umieść foremki w blasze do pieczenia. Rozgrzej piekarnik do 180°C i piecz 25-30 minut.



Gotowe do podania! Smacznego!