



Pudding gotowany na parze

 2 porcje

 30 minut

Składniki

- 120 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 80 g cukru
- 70 g masła
- 1 jajko
- 100 ml mleka
- Syrop klonowy lub syrop z agawy
- 500 ml wody do gotowania na parze

Przygotowanie

 1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 2

Włóż 120 g mąki, 80 g cukru i 70 g masła.

 3

Posiekaj.

 4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, a następnie dodaj 1 jajko i 100 ml mleka.

 5

Zmiksuj.



Wlej dużą ilość syropu do 4 małych foremek. Następnie wlej do foremek mieszankę. Umieść foremki w naczyniu do gotowania na parze.



Wyczyść kielich do gotowania.



Wlej 500 ml wody do kielicha do gotowania i umieść w nim naczynie do gotowania na parze.



Umieść arkusz papieru do pieczenia pod pokrywą naczynia do gotowania na parze (zapobieganie to kapaniu pary do puddingów).



Gotuj na parze.



Podawaj z kremem, śmietaną lub lodami. Smacznego!
