



Budinca de griș

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 15 min.

Mărime porție 4 porții

Ingrediente

- 500 g lapte
- 30 g zahăr
- 1 lingură zahăr vanilat, preparat în casă
- 1 priză sare
- 60 g griș obișnuit

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 735 kJ / 176 kcal

Proteine 6 g

Carbohidrați 27 g

Grăsimi 5 g

Fibre 1.1 g

Preparare

1. Puneți în bolul de mixare laptele, zahărul, zahărul vanilat, sarea și grișul, amestecați 3 sec./viteza 4, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, fierbeți 8 min./100°C/invers/viteza
2. Distribuți budinca de griș în boluri pentru servit și serviți caldă sau rece.

Recomandări & Sfaturi utile

- Puteți aduce un plus de savoare budincii, în special variantei cu ou, servind-o cu sirop de zmeură, căpșune sau soc. În cazul acesta, puteți reduce cantitatea de zahăr pe care o folosiți la prepararea budincii, în funcție de preferințe.
- **Budincă de griș, cu ou:** La final, adăugați un gălbenuș în budinca gătită și mixați **5 sec./invers/viteza 5**.
- **Budincă de griș, cu stafide:** Chiar la începutul preparării, adăugați 30 g stafide.