



Budincă de griș, ca la bunica

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 l	lapte	150 g	griș
140 g	zahăr	10 g	zahăr vanilat
3	oua	50 g	făină albă
100 g	unt		coajă rasă de lămâie
1/4 linguriță	sare		stafide, după gust

Instructions

Budinca de griș cu lapte a bunicii este, prin excelență, rețeta copilăriei noastre. Aromată discret cu coajă de lămâie, caldă sau rece, poate sta oricând la loc de cinste printre rețetele de familie.

Pasul 1. Prepară grișul cu lapte, după rețeta clasică. Într-o oală, la foc mic, adu la punctul de fierbere laptele amestecat cu zahărul vanilat. În acest moment, toarnă grișul, amestecă ușor și lasă-l pe foc timp de 15 minute, să fiarbă. După acest timp, amestecă energic cu un tel, pentru a nu se arde grișul.

Pasul 2. Când ajunge la consistența dorită, ia-l de pe foc și lasă-l să se răcească. Separat, bate spumă albușurile, cu un praf de sare.

Pasul 3. Amestecă în grișul cu lapte făina, gălbenușurile, coaja rasă de lămâie, vanilia și stafidele.

Pasul 4. La final, adaugă, treptat, albușul bătut spumă, amestecând cu mișcări ușoare.

Pasul 5. Unge un vas de cuptor cu puțin unt, răstoarnă compoziția și dă la cuptorul preîncălzit la 180°C.

Pasul 6. Lasă budinca la copt timp de 30 de minute, fără a deschide cuptorul în primele 15 minute.

Se poate servi fierbinte, caldă sau rece.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: