



Budinca cu griș, brânză și zmeură

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

350 g	branza de vaci	1	bol de zmeură
3 linguri	zahăr	2 lingurițe	zahăr vanilat
4 linguri	griș	1	ou
1/4 linguriță	sare	1 lingură	ulei vegetal
3 linguri	smântână		scorțișoară (opțional)

Instructions

Vrei să-i răsfeți pe cei dragi cu un desert delicios și sănătos, cu zmeură parfumată? Acest preparat este perfect.

Pasul 1. Intr-un bol, bate cu un tel oul cu zahărul, apoi amestecă și brânza de vaci, sfărâmată bine.

Pasul 2. Adaugă grișul, apoi smântâna. Este de preferat o smântână mai slabă, pentru că este mai lichidă. Dacă are un conținut mai mare de grăsime, diluează-o cu puțin lapte sau kefir.

Pasul 3. Adaugă sarea, scorțișoara și zahărul vanilat și omogenizează bine.

Pasul 4. Lasă compoziția să se odihnească 20 de minute, la frigider.

Pasul 5. unge vasul de cuptor cu puțin unt, adaugă jumătate din compoziție și presară jumătate din cantitatea de zmeură. Apoi, adaugă și cealaltă jumătate de compoziție și restul de zmeură.

Pasul 6. Preîncălzește cuptorul la 180°C și coace budinca timp de 25-30 de minute, verificând, din când în când, să nu se ardă.

Pasul 7. Las-o să se răcească la temperatura camerei și o poți servi cu zahăr pudră deasupra sau cu o lingură de înghețată de vanilie

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: