

Krem angielski custard (sos lub budyń)

Krem angielski jest niezastąpionym składnikiem ciast i deserów, a dzieciaki chętnie jedzą w postaci budyńiu ☐ . Zwykle przyrządza się go z żółtek, mleka (i/lub śmietany) oraz cukru. Ale polecam wypróbować tę roślinną wersję – jej smak można dowolnie modyfikować dodając ulubione składniki: wanilię, skórkę z cytryny, sok pomarańczowy, kakao. Konsystencję też można zmieniać dodając więcej mąki (budyń) lub mleka (sos). Jednym słowem, wiele możliwości w zależności od potrzeb! ☐ Polecam!



Składniki:

- 1 szklanka (240 ml) mleka roślinnego
- 3 łyżki (45 ml) mąki kukurydzianej
- 2 łyżki (30 ml) cukru pudru
- szczypta kurkumy w proszku

Wykonanie:

Do niewielkiego garnka nalewamy mleka, dodajemy mąkę kukurydzianą, cukier i kurkumę i mieszamy trzepaczką aż uzyskamy jednolitą strukturę.

Gotujemy na wolnym ogniu cały czas mieszając aż krem zgęstnieje.

Można spożywać po ostudzeniu lub wykorzystać do deserów i ciast – przepisy już wkrótce ☐

Praktyczna rada:

Są różne sposoby studzenia tego kremu. Ja przelewam go zaraz po ugotowaniu z garnka do mniejszego naczynia i zostawiam w temperaturze pokojowej. Na wierzchu powstanie wprawdzie "kożuszek", ale potem wystarczy go usunąć (czytaj zjeść ☺), zamieszać krem i można go używać do ciast czy deserów. Polecam [francuskie ciasteczka](#) z tym kremem.

Smacznego!

- **Spodobał, Ci się przepis? To bardzo się cieszę ☺ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał, szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](#) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](#) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☺**