



# PUDDING ORZECHOWY

## Składniki:

- 200 g posiekanych orzechów prażonych niesolonych AROMAT,
- 2 szklanki mleka (500 ml),
- ½ łyżeczki cukru wanilinowego,
- ¾ szklanki cukru (180 g),
- 70 g grysiku z pszenicy durum (twardej),
- 2 płaskie łyżki masła (25 g),
- starta skórka z cytryny.

## Sposób przygotowania:

Masło rozgrzewamy na patelni. Dodajemy ½ szklanki cukru i kandyzujemy na małym ogniu.

Mleko gotujemy z cukrem wanilinowym i resztą cukru. Stopniowo wsypujemy grysik i gotujemy stale mieszając. Dodajemy skórkę z cytryny. Gotujemy kilka minut.

Szczyptę grysiku mieszamy z żółtkami, dokładamy do reszty i dokładnie mieszamy. Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie wmasowujemy w masę grysikową. Posypujemy połową skandyzowanych orzechów.

Pudding wlewamy do szklanych pucharków. Dekorujemy resztą kandyzowanych orzechów.