

Puszysty, cytrynowy pudding

Angielska klasyka

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 100 g masła, roztopionego, plus trochę do natłuszczenia formy
- 250 g mąki samorosnącej
- 150 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 cytryny, otarta skórka
- 3 średnie jaja
- 150 ml mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
-
- Na sos
- 3 cytryny otarta skórka i sok około 80 ml
- 130 g cukru
- 1 łyżka miodu
-
- Na wierzch
- 300 g polewy cytrynowej
-



Wykonanie:

Rozpuść masło w gorącej kąpieli. Poczekaj, aż przestygnie.

Umieścić mąkę, cukier, proszek do pieczenia i skórkę z cytryny w misce i dobrze wymieszać.

Wbij jajka, wlej mleko, rozpuszczone masło i wanilię i dodaj do suchych składników. Wymieszaj całość do uzyskania gładkiej masy i przełóż do misy wolnowaru Crock-Pot.

W innym naczyniu wymieszaj skórkę i sok z cytryny z cukrem i miodem. Następnie dodaj 175 ml wrzącej wody i wymieszaj. Wlej sos na mieszaninę puddingu w misie Crock-Pot.

Umieścić misę w podstawie grzewczej, przykryj pokrywą i gotuj na poziomie HIGH przez 2 godziny.

Rozprowadź cytrynową polewę na wierzchu puddingu, przykryj i gotuj przez kolejne 30 minut.

Idealnie smakuje z wanilią, bitą śmietaną i świeżymi malinami.