

Pudding z dyni

Dynia to wyjątkowe warzywo i warto wykorzystać jej wszystkie wcielenia. Używając wolnowara Crock-Pot do przyrządzenia puddingu dyniowego masz pewność, że deser będzie syty, zdrowy i pyszny.

 Czas na High: 3-4

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 7-8

 Czas przygotowania: 25

Składniki

- 2 szklanki świeżej dyni zblendowanej lub 1 puszka pulpy z dyni
- 2 jajka
- 1/2 szklanki cukru białego
- 1/2 szklanki cukru brązowego
- 1/2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2 łyżki roztopionego masła



Wykonanie:

W misce wymieszaj wszystkie składniki a następnie umieść je w naczyniu wolnowara Crock-Pot.

Użyj drewnianej łyżki aby wymieszać składniki.

Gotuj przez 7 do 8 godzin na poziomie LOW lub 3 do 4 godzin na poziomie HIGH.

Pudding najlepiej smakuje podany z bitą śmietaną oraz posypany ulubionymi orzechami.