



Pudding cytrynowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Z cytryny zetrzeć skórkę. Dodajemy mleko, następnie przelewamy dogarnka. Dodajemy cukier oraz mąkę ziemniaczaną. Podgrzewamy cały czas mieszając, aż się zagotuje. Gdy płyn zgęstnieje, zdejmujemy z ognia

Krok 2

Do gotowej mieszanki dodajemy sok z cytryny i masło. Mieshamy. Podajemy gotowy pudding.

Składniki

2 cytryny

1/2 litra mleka

1/2 szklanki cukru

masło (1 łyżka)