



Deser czekoladowo-gruszkowy



czas przygotowania: **20 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Gruszki – 2 sztuki
- Budyń czekoladowy Gellwe – 1 torebka
- Mleko – 500 ml
- Cukier – 2 łyżki
- Cukier wanilinowy Gellwe – 1 torebka 15 g
- Miód lipowy lub akacjowy – 2 łyżki
- Cynamon mielony – wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1 Budyń czekoladowy Gellwe przygotuj według przepisu na opakowaniu i przelej do szklanych pucharków.
- 2 Umyte gruszki obierz, podziel na połówki i wyjmij gniazda nasienne. Następnie podziel na cząstki.
- 3 Na patelni rozgrzej miód z dodatkiem cynamonu i cukru wanilinowego Gellwe. Włóż gruszki i smaż do momentu uzyskania złotego koloru.
- 4 Ciepłe gruszki ułóż dekoracyjnie na budynie. Możesz udekorować listkami świeżej mięty.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Deser czekoladowo-gruszkowy**



Budyn czekoladowy

Budyn o smaku czekoladowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 45g



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g