

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 240 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 fogli di colla di pesce.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il latte e toglietelo dal fuoco al primo bollore mentre fate ammorbidire in acqua la colla di pesce.

Unite la colla di pesce al latte caldo.



- 2 A parte in una ciotola unite la farina, il cacao e un po' di latte caldo, in modo che non si formino grumi.



- 3 Versate poi il composto nel tegame con il latte caldo e continuate a girare tenendo sul fuoco fino a raggiungere la consistenza desiderata, senza però portare mai a ebollizione.



- 4 Versate il risultato in degli stampi (potete usare gli stampini in silicone) e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.



