

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino al doppio cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cosa c'è di meglio del cioccolato per concludere la cena forse più suggestiva delle feste? Questo budino non solo è buono ma si può preparare in anticipo ed è anche un dolce per tutti. Servitelo con un po' di panna montata e sarà un successo assicurato! Con il budino al doppio cioccolato farete colpo sui vostri ospiti che chiederanno di certo il bis!

## INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr  
CACAO AMARO 16 gr  
MAIZENA 20 gr  
SALE 1 pizzico  
UOVA grande - 1  
TUORLO D'UOVO grandi - 2  
LATTE INTERO 475 ml  
CIOCCOLATO FONDENTE al 50% - 115 gr  
BURRO 28 gr  
CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaino da tè  
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PER SERVIRE

PANNA FRESCA

# PREPARAZIONE

1 Miscelate lo zucchero, il cacao in polvere, la maizena ed il sale.



2 Sbattete le uova e i tuorli insieme in una ciotola.

Aggiungete le uova al composto con lo zucchero e sbattete fino ad ottenere una pasta liscia. Mettete da parte.



- 3** Scaldate il latte in una pentola a fuoco medio. Rimuovete immediatamente dal fuoco e aggiungete 120 ml di questo latte al composto con le uova, sbattete fino a quando risulterà liscio.



- 4** Versate lentamente questo composto nella pentola con il latte caldo rimasto, continuate a mescolare fino ad ottenere un composto liscio.

Mettete una pentola a fuoco medio e cuocete il tutto mescolando costantemente fino a quando sarà addensato, 5-7 minuti.



- 5** Rimuovete dal fuoco e aggiungete il cioccolato tritato, il burro, il caffè istantaneo e la vaniglia.





**6** Continuate a mescolare fino a quando il composto sarà liscio.

Trasferire il budino in 4 coppette monoporzione o in una ciotola e coprite con la pellicola a contatto diretto con la superficie del budino.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente quindi riponetelo in frigorifero fino a quando sarà completamente freddo, circa 1 ora.

Servite con la panna, liscia o montata.