

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino banane e mandorle caramellate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: +2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

BANANE 2

GELATINA IN FOGLI 2

MANDORLE 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

CREMA CHANTILLY 250 gr

PREPARAZIONE

1 Caramellare 2 cucchiaini di mandorle in scaglie con 3 cucchiaini di zucchero.



- 2** Mescolare con un cucchiaio di legno, senza interrompere, fino a che lo zucchero non resti attaccato alle mandorle, formando delle palline.



- 3** Frullare 2 banane, nel frattempo ammorbidire 2 fogli di gelatina. Unire il tutto alla crema chantilly.



4 Porre un cucchiaino di mandorle in ogni stampo.



5 Terminare versandovi la crema.



6 Lasciare riposare in frigorifero 2 ore, sformare e guarnire con le tegole alle mandorle in scaglie e cioccolato fuso.