

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.