

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino con le mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 400 ml latte
- 80 g cioccolato fondente
- 60 g mandorle sgusciate
- 100 g zucchero
- 60 g savoiardi.

PREPARAZIONE

1 Grattugiate il cioccolato fondente, tritate le mandorle nel mixer e sbriciolate i savoiardi. Sbattete le uova con lo zucchero e unite a filo il latte, senza smettere di mescolare. Aggiungete al composto il cioccolato, i savoiardi e le mandorle. Prendete uno stampo da budino, della capacità di un litro, precedentemente inumidito, trasferite il composto, quindi ponetelo in una casseruola piena a 2/3 di acqua bollete e cuocetelo a bagnomaria in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora. Togliete il budino dal forno, fatelo raffreddare a temperatura ambiente quindi ponetelo in frigorifero per almeno due ore. Prima di servire, sformatelo su un piatto di portata e decorate a piacere.