

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino vegano

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO

---



Se stai cercando un [dessert](#) **delizioso e facile da preparare**, non cercare oltre. **Il budino vegano al cioccolato** è la **ricetta** che cercavi, ed è adatto a tutti, anche a chi segue una **dieta vegana**. Difficoltà di esecuzione molto bassa, costo economico e alla portata di tutti, **con il budino vegano al cioccolato non avrai più scuse per non cucinare il dessert con le tue mani.**

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per realizzare nella comodità della tua cucina, con le tue mani questo buonissimo **budino vegano al cioccolato**, farai davvero un figurone con i tuoi

ospiti!

Ecco altre **ricette vegane** che potrebbero piacerti:

[Porridge vegano](#)

[Mousse al cioccolato vegana](#)

[Pancakes alla banana](#)

[Insalata di riso vegana](#)

[Meringhe vegane](#)

## INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE 500 ml

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare un delizioso budino vegano al cioccolato, inizia tritando grossolanamente del cioccolato fondente. In una casseruola metti la fecola di patate e lo zucchero di canna, se usi quello integrale è ancora più speziato rispetto a quello raffinato. Aggiungi a filo la bevanda vegetale e mescola per evitare che si formino dei grumi. Cuoci, sempre lavorando con una frusta, a fiamma dolce.





2 Non appena la crema si addensa, spegni la fiamma sotto alla pentola. Aggiungi il

cioccolato fondente tritato e mescola fino a quando non si sarà completamente sciolto.





- 3 Versa la crema ottenuta in coppette e lascia raffreddare completamente. Poni in frigo almeno 4 ore prima di portare in tavola.



## CONSIGLI GOLOSI

Puoi utilizzare il latte vegetale di tua scelta, come riso, avena o soia, per adattare il budino al tuo gusto personale.

Per un tocco di freschezza, aggiungi frutta fresca come lamponi o fragole sulla parte superiore del budino.

Se desideri rendere il budino ancora più goloso, aggiungi una generosa porzione di panna vegetale montata.

Una spolverata di cocco rapé o granella di frutta secca può dare una nota croccante al budino.