

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bianco e nero al biancomangiare

di: *mariellac*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **45 MINUTI DI RIPOSO DELLA CREMA**



INGREDIENTI

10 bignè confezionati.

PER IL BIANCOMANGIARE

250 ml di latte

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di amido di grano.

PER IL BIANCOMANGIARE AL CACAO

200 ml di latte

1 cucchiaino e mezzo di zucchero

1 cucchiaino e mezzo di amido di grano

1 cucchiaino di cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 Preparate il biancomangiare: versate in una casseruola lo zucchero e l'amido, mescolate e aggiungete, poco alla volta, il latte.

Ponete sul fuoco e portate a bollore. Fate addensare la crema per circa 4 minuti mescolando sempre con una frusta a mano.

Fate raffreddare il biancomangiare per almeno 45 minuti.

Con l'aiuto della sacca da pasticciare farcite i bignè.

Ponete i bignè farciti sopra un piattino .



2 Preparate il biancomangiare al cacao: versate in una casseruola lo zucchero, l'amido ed il cacao setacciati mescolate e aggiungete, poco alla volta, il latte.

Ponete sul fuoco e portate a bollore. Fate addensare la crema per circa 3 minuti mescolando sempre con una frusta a mano.

Versate la crema ancora calda sui bignè.

Fate raffreddare e servite.

