

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budinetti di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 l latte scarso
- 50 g burro
- 3 cucchiaini farina
- 200 g cioccolato grattugiata (o fondente in polvere)
- 1 cucchiaio zucchero abbondante
- 1 bicchierino rhum o cognac.

PREPARAZIONE

- 1 Fate una besciamella, sciogliendo la farina nel latte e facendola cuocere con il burro fino a che non si sarà rappresa, mescolando continuamente. Aggiungete la cioccolata e lo zucchero e lasciate bollire, girando, fino a che sarà ben densa. Bagnate con il liquore piccoli stampini metallici individuali e versatevi la crema. Mettete a gelare. Preparate intanto su un piatto di portata una base di macedonia di frutta fresca o sciroppata, e capovolgetevi sopra i budinetti. Guarnite con panna montata e frutta candita.