

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino al doppio cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cosa c'è di meglio del cioccolato per concludere la cena forse più suggestiva delle feste? Questo budino non solo è buono ma si può preparare in anticipo ed è anche un dolce per tutti. Servitelo con un po' di panna montata e sarà un successo assicurato! Con il budino al doppio cioccolato farete colpo sui vostri ospiti che chiederanno di certo il bis!

INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr
CACAO AMARO 16 gr
MAIZENA 20 gr
SALE 1 pizzico
UOVA grande - 1
TUORLO D'UOVO grandi - 2
LATTE INTERO 475 ml
CIOCCOLATO FONDENTE al 50% - 115 gr
BURRO 28 gr
CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaino da tè
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER SERVIRE

PANNA FRESCA

PREPARAZIONE

1 Miscelate lo zucchero, il cacao in polvere, la maizena ed il sale.



2 Sbattete le uova e i tuorli insieme in una ciotola.

Aggiungete le uova al composto con lo zucchero e sbattete fino ad ottenere una pasta liscia. Mettete da parte.



- 3** Scaldate il latte in una pentola a fuoco medio. Rimuovete immediatamente dal fuoco e aggiungete 120 ml di questo latte al composto con le uova, sbattete fino a quando risulterà liscio.



- 4** Versate lentamente questo composto nella pentola con il latte caldo rimasto, continuate a mescolare fino ad ottenere un composto liscio.

Mettete una pentola a fuoco medio e cuocete il tutto mescolando costantemente fino a quando sarà addensato, 5-7 minuti.



- 5** Rimuovete dal fuoco e aggiungete il cioccolato tritato, il burro, il caffè istantaneo e la vaniglia.





6 Continuate a mescolare fino a quando il composto sarà liscio.

Trasferire il budino in 4 coppette monoporzione o in una ciotola e coprite con la pellicola a contatto diretto con la superficie del budino.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente quindi riponetelo in frigorifero fino a quando sarà completamente freddo, circa 1 ora.

Servite con la panna, liscia o montata.