

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino butterscotch

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete mai provato il **budino butterscotch**?? Ecco se non l'avete mai fatto questa è proprio la ricetta per farlo in maniera perfetta! Un budino dal sapore delicato per concludere il sostanzioso pranzo del 26 dicembre ci sta proprio bene... Presentatelo con un po' di panna ed un decoro di caramello e sarà un successo assicurato. Se amate i dolci al cucchiaio, perché non provate anche la [panna cotta](#)??

INGREDIENTI

LATTE INTERO 240 ml
PANNA FRESCA 480 gr
ZUCCHERO DI CANNA 55 gr
ZUCCHERO 150 gr
TUORLO D'UOVO grandi a temperatura ambiente - 6
SALE 1 cucchiaino da tè
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER SERVIRE

PANNA FRESCA

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del budino butterscotch per prima cosa scaldate il forno a 150°C.

In una pentola di medie dimensioni, riscaldate il latte, la panna e lo zucchero di canna fino a far sciogliere lo zucchero.



- 2 In una pentola profonda, dal fondo spesso, miscelate lo zucchero semolato e 60 ml d'acqua.



- 3** Mettete il tutto su fuoco medio e portate ad ebollizione. Controllate costantemente, muovendo la pentola per far sciogliere uniformemente lo zucchero.

Quando lo zucchero sarà di un colore caramello chiaro, rimuovete la pentola dal fuoco.

Incorporate una tazza del composto al latte nel caramello, mescolando energicamente, in questo modo il caramello smetterà di cuocersi.



- 4** Il composto spumerà violentemente, mescolate fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungete, quindi, il latte rimanente.

Versate i tuorli in una ciotola e sbatteteli leggermente, incorporate circa ½ tazza del composto di latte e caramello nelle uova per stemperarle.



5 Aggiungete, quindi, il composto con le uova nel latte e caramello rimanente e sbattete per amalgamare il tutto. Incorporate il sale e la vaniglia, quindi filtrate il tutto.

Portate una pentolina d'acqua ad ebollizione. Versate la crema in 4 stampini per creme brulee, metteteli in una teglia e versate tanta acqua serve a coprire gli stampini fino a metà.



6 Coprite il tutto con un foglio d'alluminio ed infornate per 15 minuti, quindi togliete l'alluminio e lasciate fuoriuscire il vapore.

Coprite nuovamente il tutto ed abbassate a 80°C e continuate la cottura, controllando

ogni 10 minuti.

Il budino è pronto quando i bordi sono sodi ed il centro rimane tremolante quando si muove il piatto da portata, ci vorranno circa 25-30 minuti.

Rimuovete gli stampini dal bagnomaria e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente, quindi fate freddare completamente.

Servite a piacere con una cucchiata di panna montata oppure con uno strato di caramello.

CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso realizzare questa ricetta?

Puoi farla anche il giorno prima e lasciare i budini in frigorifero.