

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino di panna montata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

200 g biscotti savoiardi  
1/2 l panna liquida  
4 cucchiari zucchero a velo  
1 bustina vaniglia  
rhum  
canditi.

## PREPARAZIONE

- 1 Montare la panna, unire lo zucchero e la vaniglia. Foderare uno stampo da budino con i biscotti, spruzzarli con il rhum, riempire con la panna, coprire con uno strato di biscotti sempre spruzzati di liquore e mettere in freezer per circa 2 ore. Capovolgere il dolce, guarnire con i canditi e servire.