

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino vanigliato al latte

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 ml di latte parzialmente scremato

8 g di colla di pesce

1/2 bustina di vanillina

dolcificante liquido

frutta per guarnire.

### PREPARAZIONE

**1** Far scaldare in un tegame il latte con la vanillina.



- 2 Appena inizia un leggero bollore, spegnere il fuoco e incorporarci la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda.



- 3 Mescolare accuratamente e aggiungere qualche goccia di dolcificante.

Lasciar raffreddare e travasare in stampini monoporzione per budini.



4 Lasciar rapprendere in frigorifero per almeno 6-7 ore.

