



## BUDINO AL CIOCCOLATO

RICETTA PER CLASSICO BUDINO AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MISCELA PER BUDINO

#### INGREDIENTI

BUDINO CIOCCOLATO

g 230-250

LATTE 3.5% M.G.

g 1.000

#### PREPARAZIONE

Stemperare il preparato con una piccola parte di latte, aggiungerlo al latte mancante e portare ad ebollizione per circa un minuto mescolando continuamente.

Versare la miscela ottenuta negli appositi stampi.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Refrigerare per circa 3 ore prima di rimuoverlo dallo stampo.