



BUDINO CIOCCO MENTA

Difficolt: Facile



L'abbinamento cioccolato e menta per me sensazionale, quando vado in gelateria sono due gusti che non possono mai mancare!!! Proprio per questo, ho voluto provare a fare un budino dal sapore fresco e delizioso. Vediamo insieme come si realizza ... iniziamo! Ciao e buona giornata a tutti ;)

Dosi: dosi per circa 6 stampini medi

- burro 100gr.
- farina 100gr.
- latte intero 750ml.
- menta sciroppo 1/2 bicchiere
- zucchero 100gr.
- cioccolato sciroppo o fondente per la decorazione

Portare ad ebollizione il latte in un pentolino, lasciare raffreddare

In un altro pentolino far sciogliere lo zucchero con il burro



Aggiungere a pioggia la farina e mescolare vigorosamente con una frusta; versare lo sciroppo alla menta e sempre mescolando aggiungere il latte a filo



continuare a miscelare il nostro budino a fuoco medio fino a quando non inizia ad addensarsi



Versare il composto negli stampini, precedentemente bagnati con dell'acqua fredda (procedimento questo che ci aiuter successivamente e sfomarli).



Metterli in frigo per almeno 3 ore

Al momento di servire sfornarli e decorare a piacere con lo sciroppo di cioccolato o con del cioccolato fondente fuso e granella al cioccolato

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)