



BUDINO AL CIOCCOLATO

RICETTA PER CLASSICO BUDINO AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA PER BUDINO

INGREDIENTI

BUDINO CIOCCOLATO

LATTE 3.5% M.G.

g 230-250

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.