

Budino al cioccolato con granella di pistacchi

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 45 minuti
+ il passaggio in frigo

Calorie: 386 cal/porzione

Ingredienti per 6 persone

- 3 quadrati di cioccolato fondente
- 40 gr di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 50 gr di zucchero
- 70 gr di amido di mais
- 750 gr di latte
- granella di pistacchi

Fare sciogliere il cioccolato fondente con latte e burro. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'amido e continuare a lavorare l'impasto. Unire il latte al cioccolato e mescolare. Cuocere tutto su fiamma moderata, mescolando finché non si addensa. Versare il budino nello stampo e lasciare raffreddare a temperatura ambiente per 10-15 minuti. Quindi mettere in frigo, fino ad addensamento completo. Servirlo capovolgendolo in un piatto e spolverando con granella di pistacchi.

51

