

BUDINO AL CIOCCOLATO E PERE

Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO

MISCELA PER BUDINO

BUDINO CIOCCOLATO	230-250g	Stemperare il preparato con una piccola parte di latte, aggiungerlo a latte mancante e portare ad ebollizione per circa un minuto mescolando continuamente. Versare la miscela in bicchierini riempiendoli per circa 2 terzi. Mettere in frigorifero per circa 3 ore.
latte 3.5% m.g.	1000g	

FARCITURA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR PERA	qb	Riempire il bicchierino con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR PERA.

irca GROUP
Extraordinary made simple.