



BUDINO AL CIOCCOLATO E PERE

👤 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO

MISCELA PER BUDINO

BUDINO CIOCCOLATO

latte 3.5% m.g.

230-250g

1000g

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.

FARCITURA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR PERA

qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.