



BUDINO AL CIOCCOLATO E PERE

👤 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO

MISCELA PER BUDINO

INGREDIENTI

BUDINO CIOCCOLATO

latte 3.5% m.g.

PREPARAZIONE

230-250g Stemperare il preparato con una piccola parte di latte, aggiungerlo a latte
1000g 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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

PREPARAZIONE

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