

Budino al cioccolato con latte di mandorla e crema di ricotta al miele

4 bicchieri di



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto Cioccolato
2 cucchiaini di zucchero semolato di canna
500 ml latte di mandorla

Per decorare:

400 g ricotta
40 g miele fluido
50 g cioccolato fondente a scaglie
8 mandorle sgusciate

- 1 Mescola il contenuto della busta e lo zucchero di canna in un pentolino con il latte di mandorla aggiunto poco alla volta e ottieni una crema senza grumi.
- 2 Fai bollire per 2 minuti a fuoco medio continuando a mescolare.
- 3 Versa il budino in una terrina, coprila con un foglio di pellicola trasparente, lasciala intiepidire e ponila in frigorifero per almeno 2 ore.
- 4 Con una frusta a mano mescola il budino raffreddato e distribuiscilo in 4 bicchieri.
- 5 In una terrina mescola la ricotta con il miele fino ad ottenere una crema liscia.
- 6 Taglia il cioccolato fondente in scaglie, cospargine metà nei bicchieri e distribuisci la crema di ricotta.
- 7 Rifinisci i budini con le scaglie rimaste e le mandorle sgusciate.



cameo

- 8 Conserva in frigorifero il prodotto pronto per il consumo e consumalo entro 24 ore.

