

# Budino al cioccolato fondente con pere e cannella

4 porzioni



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino Cremoso gusto cioccolato fondente  
500 ml latte  
100 g pere tagliate a cubetti  
50 g zucchero semolato  
circa 1 cucchiaino scarso di cannella

- 1 Mescola il contenuto della busta con il latte aggiunto poco alla volta e ottieni una crema senza grumi.
- 2 Fai bollire per 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare, togliti dal fuoco, e suddividi in 4 bicchierini. Poni in frigorifero i budini per almeno 2 ore.
- 3 In una padella, mescola le pere tagliate con lo zucchero, la cannella e fai cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti, continuando a mescolare.
- 4 Prima di servire, completa i budini con i dadini di pera raffreddati.
- 5 Conserva i vasetti in frigorifero e consumali entro 24 ore.