


# 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** Prepara il budino:

Mescola il contenuto della busta con il latte aggiunto poco alla volta e ottieni una crema senza grumi.

**2** Porta a bollore:

Fai bollire per 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare, toglì dal fuoco, e suddividi in 4 bicchierini. Poni in frigorifero i budini per almeno 2 ore.

**3** Cuoci le pere:

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** Servi:

Prima di servire, completa i budini con i dadini di pera raffreddati.

**5** Conserva:

Conserva i vasetti in frigorifero e consumali entro 24 ore.