

Budino alla vaniglia con fragole e limone

4 porzioni



facile

up to 25 Min.



Ingredienti:

per il budino:

1 busta di Preparato per Budino
da zuccherare gusto vaniglia
3 cucchiaini di zucchero
500 ml latte
1 scorza di limone

per la composta:

300 g Fragole
50 g zucchero
30 ml succo di limone

Per decorare:

60 g Fragole

- 1 Prepara una busta di budino con lo zucchero e il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Versa la crema in 4 bicchierini e metti in frigorifero per 2 ore.
- 3 Taglia le fragole a pezzetti e mettile in un pentolino con lo zucchero e il succo di limone.
- 4 Lascia cuocere per 10 minuti e poi con un minipimer frulla leggermente la composta.
- 5 Decora i budini con la composta e metà fragola come guarnizione.
- 6 Conserva gli eventuali budini avanzati in frigorifero e consumali entro 48 ore.