

Budino alle rose

4 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

15 g petali di rose (15 foglie circa) non trattati
500 ml latte
1 busta di Preparato per Budino Cremoso al gusto Vaniglia
8 gocce di Colori per dolci Rosso
PANEANGELI

- 1 Metti in un pentolino i petali di rose lavati e asciugati, aggiungi il latte e porta ad ebollizione.
- 2 Spegni la fiamma, chiudi il pentolino con un coperchio e lascia i petali in infusione per 2 ore.
- 3 Mescola il contenuto della busta in un pentolino con il latte filtrato aggiunto poco alla volta, ottenendo una crema senza grumi.
- 4 Porta ad ebollizione e fai bollire per 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare. Questo budino addensa durante il raffreddamento.
- 5 Al termine della cottura aggiungi alla crema il colore rosso e mescola bene.
- 6 Versa la crema in 4 stampini di silicone a forma di rosa (oppure 4 formine a piacere). Fai intiepidire a temperatura ambiente e poi poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 7 Prima di servire sforma delicatamente i budini su piattini da dessert.
- 8 Conserva in frigorifero i budini pronti e consumali entro 24 ore.



cameo



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde
