

# Budino cioccolato con cuore di confettura

4 porzioni



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 busta di Preparato per Budino da  
zuccherare gusto Cioccolato  
3 cucchiaini colmi di zucchero semolato  
500 ml latte  
4 cucchiaini di confettura di lamponi

**Per decorare:**

Decorazioni al gusto Cioccolato  
PANEANGELI  
lamponi  
ribes

- 1 Prepara il budino con lo zucchero e il latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.



- 2 Versa il budino ancora caldo in 4 stampi.



- 3 Con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuisci la confettura al centro di ogni budino.



- 4 Lascia raffreddare il budino in frigorifero per almeno 3 ore.
- 5 Sforna il budino e completalo con le decorazioni al gusto cioccolato, i lamponi e i ribes.



Conserva il budino in frigorifero e consumalo entro 24 ore.

