

# Budino cremoso gusto cioccolato fondente con cuore di lampone

circa 8 porzioni



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Preparato per Budino  
Cremoso gusto cioccolato fondente  
500 ml latte  
24 lamponi

**Per decorare:**

Matite al cioccolato  
1 confezione di Fantasie di Zucchero  
PANEANGELI  
8 lamponi

Mescolare il contenuto di una busta in un pentolino con il latte aggiunto poco alla volta, ottenendo una crema senza grumi.

Portare ad ebollizione e far bollire per 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare. Questo budino si addensa durante il raffreddamento.

Versare la crema in 8 stampini a forma di cuore senza riempirli fino all'orlo, attendere 3 minuti, mescolare la superficie per rompere la pellicina e immergervi nel centro 3 lamponi per ogni stampino.

Lasciare intiepidire per 30 minuti e porre in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, sformare i budini su piattini da dessert e decorare a piacere con le matite al cioccolato, fantasie di zucchero e lamponi freschi.

Conservare in frigorifero il prodotto pronto per il consumo.