

Budino vaniglia con castagne e amaretti

4 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto vaniglia
2 cucchiaini di zucchero
500 ml latte
125 g castagne lessate, sbucciate e tritate

Per decorare:

1 Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI
circa 15 - 20 amaretti piccoli

- 1 Mescola il contenuto della busta e lo zucchero in un pentolino con il latte aggiunto poco alla volta e ottieni una crema senza grumi.
- 2 Aggiungi le castagne lessate e tritate.
- 3 Fai bollire per 2 minuti a fuoco medio continuando a mescolare, toglilo dal fuoco e suddividi in 4 vasetti.
- 4 Lascia intiepidire il budino e poi ponilo in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire decora a piacere con guarnizione al gusto cioccolato e amaretti.
- 6 Conserva i budini pronti in frigorifero e consumali entro 48 ore.