

# Budino vaniglia con Muesli Vitalis e decorazioni al cioccolato

4 bicchieri di



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto vaniglia  
50 g zucchero semolato  
500 ml latte  
50 g gherigli di noci

### Per decorare:

Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI  
50 g Vitalis Muesli Croccante Frutta Secca  
Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI

- 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 Fai bollire per 2 minuti a fuoco medio continuando a mescolare e versa il tutto in una terrina.
- 3 Sminuzza finemente le noci con un robot da cucina e incorporale al budino. Poni il tutto in frigorifero per almeno 2 ore.
- 4 Prima di servire, decora i bicchieri con la guarnizione al gusto cioccolato. Distribuisci metà del quantitativo di Muesli sul fondo dei bicchieri; con un frullatore ad immersione, frulla il budino raffreddato e distribuiscilo nei bicchieri.
- 5 Decora la superficie dei budini con il Muesli rimasto e con le decorazioni al gusto cioccolato.
- 6 Conserva in frigorifero il prodotto pronto per il consumo e consumalo entro 24 ore.