



Budino cioccolato e lamponi



1 BUDINO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
480K

NOTE
4 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

100 g di Farina 0

60 g di Burro

150 g di Cioccolato fondente

20 g di Cacao amaro in polvere

120 g di Zucchero di canna

1 l di Latte intero

1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

Sale

PER DECORARE

400 g di Lamponi

Preparazione

- Lavate i lamponi e poneteli ad asciugare su carta assorbente.
- Tritate il cioccolato con un coltello, poi mettetelo da parte.

- In una pentola setacciate la farina, unite lo zucchero, un pizzico di sale e aggiungete il latte freddo, poco alla volta, continuando a mescolare con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi.
- Scaldate il composto a fuoco moderato mescolando spesso, specialmente verso la fine, per evitare che si attacchi al fondo della pentola.
- Quando inizia a sobbollire, toglietelo dal fuoco, unite il cioccolato preparato e continuate a mischiare finché si sarà sciolto perfettamente.
- Rimettete su fuoco bassissimo e fatelo sobbollire per circa 5 minuti, mescolando con una spatola piatta.
- Appena la consistenza del composto sarà simile a quella di una besciamella soda, aggiungete l'estratto di vaniglia e poi il burro, rimestando bene per qualche secondo per scioglierlo ed amalgamare bene tutto, quindi spegnete.
- Versate il budino nello stampo prescelto e fatelo intiepidire a temperatura ambiente; copritelo con la pellicola alimentare e trasferitelo in frigo per 4 ore circa, il tempo di consolidarsi.
- Quando è il momento di servire, immergete lo stampo in un recipiente pieno di acqua calda per qualche secondo (fate attenzione a non far penetrare l'acqua all'interno); poi toglietelo, asciugatelo, appoggiatelo sopra il piatto da portata e girate tutto con un movimento deciso.
- Decorate il budino con i lamponi e servite.

Cristina Checcacci

I consigli di Cristina

- Se volete potete versare il composto al budino in stampini individuali e decorare con i lamponi in superficie.
- Il budino si conserva in frigorifero per 3-4 giorni.