

## BUDINO AL CIOCCOLATO CON FRUTTA CAMELLATA

**\*\* Dosi per 2 persone \*\***

### PER IL BUDINO

- 1) Versate 300 ml di latte freddo in un pentolino con 20 grammi di maizena e 50 grammi di zucchero semolato e portare ad ebollizione.
- 2) Togliete il pentolino dal fuoco e aggiungere subito gli avanzi dell'uovo di pasqua o di una tavoletta di cioccolato (circa 150 grammi) e fate sciogliere per bene.
- 3) Trasferite il composto in una coppetta e mettete in frigorifero per un paio d'ore.

### PER LA FRUTTA CAMELLATA

- 1) Utilizzate le bucce di due mele (o di due pere) e fatele caramellare in padella con zucchero, cannella, anice stellato e un mestolino d'acqua e fate ridurre.
- 2) Spolverate con dello zucchero a velo.

### IMPIATTAMENTO

Guarnite il budino con la frutta caramellata.

*feel*  
C O M O

