



## BUDINO AL CIOCCOLATO E PERE

DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MISCELA PER BUDINO

#### INGREDIENTI

BUDINO CIOCCOLATO

g 230-250

LATTE 3.5% M.G.

g 1000

#### PREPARAZIONE

Stemperare il preparato con una piccola parte di latte, aggiungerlo a latte mancante e portare ad ebollizione per circa un minuto mescolando continuamente.

Versare la miscela in bicchierini riempiendoli per circa 2 terzi.

Mettere in frigorifero per circa 3 ore.

### FARCITURA ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Riempire il bicchierino con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR PERA.