

## **BUDINO AL CIOCCOLATO E PERE**

## DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## MISCELA PER BUDINO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BUDINO CIOCCOLATO	g 230-250	Stemperare il preparato con una piccola parte di latte, aggiungerlo a latte mancante e portare
LATTE 3.5% M.G.	g 1000	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		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR PERA	Q.B.	Riempire il bicchierino con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR PERA.

