



DOLCE AL CUCCHIAIO ALLA CANNELLA E CIOCCOLATO

Circa 8 porzioni:

CREMA ALLA CANNELLA:	BUDINO AL CIOCCOLATO:	PER IL FONDO
3 tuorli 90 gr. di zucchero 25 gr. di farina 300 gr. di latte vaniglia e cannella qb.	500 gr di latte 150 gr di zucchero 100 gr di cioccolato fondente 2 bustine di gel per torte	8 savoiardi 3 caffè leggeri 1 bicchierino di brandy o di rhum

Spezzate i savoiardi in 2 o 3 pezzi metteteli sul fondo degli stampini da budino e bagnateli con il caffè e il brandy zuccherati

CREMA PASTICCERA

Mettete i tuorli, lo zucchero, l'aroma di vaniglia e la cannella in polvere in una pentola con un buon fondo pesante e con il frullatore lavorateli per circa 5' finché il tutto si presenti come una crema omogenea di colore chiaro; aggiungete la farina e lavorate per qualche altro minuto; nel frattempo mettete a bollire il latte; quando il latte bolle aggiungetelo lentamente alla crema mescolando, poi mettete la crema a fiamma molto lenta e girate in continuazione con una spatola di legno in modo da mescolare molto bene sul fondo; è importante tenere la fiamma bassa e mescolare sempre per evitare la formazione di grumi; portate il tutto ad ebollizione e continuate per ancora un minuto.

Mettete la crema sopra i savoiardi

BUDINO

Stemperate a freddo il gel con una parte dello zucchero.

Fate bollire il latte con la parte restante dello zucchero e il cioccolato fondente.

Quando il latte bolle aggiungete il gel mescolando bene. Portate ad ebollizione per 1 minuto

Versate il budino sopra la crema negli stampini

Servire freddo.

Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa

Mandala 2.0