

BUDINO DI NOCI

Ingredienti

- farina (50gr)
- 4 uova
- zucchero (100gr)
- pangrattato (30gr)
- panna fresca da montare (100ml)
- cioccolato fondente (70gr)
- noci sgusciate (100gr)

Come si prepara

Montare gli albumi e aggiungervi la metà dello zucchero.

Sbattere i tuorli con il restante zucchero a bagnomaria.

Far raffreddare e unire gli albumi montati, mescolando piano dal basso verso l'alto, per non smontarli.

Mescolare la farina con le noci tritate finissime, quindi incorporare farina e noci alle uova.

Imburrare e spolverizzare con il pane grattato degli stampi monodose, riempirli con l'impasto e coprirli con carta da forno inumidita e strizzata.

Cuocere a bagnomaria per 30 minuti.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria aggiungendovi a filo la panna montata.

Sfornare i budini, capovolgerli sul piattino di portata e servirli irrorati con la salsa al cioccolato calda.

Difficoltà: 2

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	418 kcal 1750 kJ
-------------------	---------------------



Tags

occasioni speciali, bambini, feste, dolci al cucchiaio, noci

