

BUDINO LIMONE E CIOCCOLATO

Ingredienti

- farina (120gr)
- 2 uova
- latte (500ml)
- zucchero (270gr)
- 2 limoni
- cacao amaro in polvere (50gr)

Come si prepara

Per la crema al cioccolato: mescolare insieme il cacao amaro, 70 grammi di zucchero, 50 grammi di farina e diluire lentamente con mezzo litro di latte.

Filtrare il tutto con un passino e cuocere a fuoco basso fino a quando la crema si sarà addensata.

Toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

Per la crema al limone: sbattere le uova con 200 grammi di zucchero e aggiungere poi la restante farina.

Unire la scorza grattugiata di un limone e il succo di due limoni, diluire con 8 cucchiaini di acqua e mescolare.

Cuocere la crema a bagnomaria fino al suo addensamento.

Inumidire uno stampo, versarci a spirale un po' di crema al cioccolato e riempire gli spazi vuoti con un po' di crema al limone. Ripetere l'operazione più volte fino ad esaurimento delle due creme.

Mettere in frigo per circa 2 ore.

Difficoltà: 2

Tags





creme, budini, dolci al cucchiaio, cioccolato, dolce al cioccolato, cacao, Budino al cioccolato, Budino limone e cioccolato, budino al limone

