BUDINO MARRONE DI SEMOLINO

Ingredienti per 6 persone:

- Un litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 100 g di semolino,
- 100 g di cacao dolce,
- 90 g di burro,
- 180 g di zucchero.

Mettete su fuoco, in una casseruola, il latte e la stecca di vaniglia.
Portatelo a ebollizione, poi versatevi dentro a pioggia il semolino che avrete mischiato al cacao.
Continuando a mescolare, lasciate cuocere per 15 minuti, quindi incorporate 70 g di burro a pezzetti e lo zucchero.
Rimestate bene per ottenere un composto perfettamente amalgamato, poi togliete dal fuoco.
Imburrate uno stampo da budino dalla forma preferita e rovesciatevi il composto, da cui avrete tolto la stecca di vaniglia; pareggiate poi la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Introducete in frigorifero per 3 ore.
Al momento di servire immergete per pochi istanti lo stampo in acqua bollente, asciugatelo, poi capovolgete il budino su un piatto e servitelo subito.