BUDINO BIANCO E NERO

Ingredienti:

- 3 bicchieri di latte,
- 100 gr di farina,
- 150 gr di zucchero,
- 50 gr di burro,
- 1 pizzico di sale,
- una bustina di vanillina,
- 100 gr di cioccolato fondente.

Stemperare nel latte la farina, lo zucchero, il burro, il sale e la vaniglia.
Portare al fuoco e, sempre rimescolando, far addensare a fiamma dolce.
Appena raggiunge il bollore versare metà della crema in uno stampo da budino.
Incorporare alla metà rimasta il cioccolato fondente grattugiato e amalgamare bene.
Versare questa crema sulla precedente e far rassodare in frigo per 4 ore.
Servire il budino guarnito con panna montata.