

BUDINETTI DI CIOCCOLATA

Ingredienti:

- 1 l di latte scarso,
- 50 g di burro,
- 3 cucchiaini di farina,
- 200 g di cioccolato grattugiata (o fondente in polvere),
- 1 cucchiaio di zucchero abbondante,
- 1 bicchierino di rhum o cognac.

Fate una besciamella, sciogliendo la farina nel latte e facendola cuocere con il burro fino a che non si sarà rappresa, mescolando continuamente.

Aggiungete la cioccolata e lo zucchero e lasciate bollire, girando, fino a che sarà ben densa.

Bagnate con il liquore piccoli stampini metallici individuali e versatevi la crema.

Mettete a gelare.

Preparate intanto su un piatto di portata una base di macedonia di frutta fresca o sciroppata, e capovolgetevi sopra i budinetti.

Guarnite con panna montata e frutta candita.