BUDINO DI CIOCCOLATO ALLA NEVE

Ingredienti per 4 persone:

- 220 g di cioccolato fondente,
- 145 g di zucchero,
- 1 cucchiaio di farina,
- 4 uova,
- 2 albumi,
- zucchero a velo,
- 1 noce di burro,
- frutta.

Sciogliere il cioccolato.

Lavorare 4 tuorli di uovo con lo zucchero, unire la farina, il cioccolato e gli albumi montati a neve.

Imburrare uno stampo, infarinarlo e versarvi il composto.

Cuocere in forno caldo a 160° per 25 minuti.

Far raffreddare, sformare il budino, spolverizzare con zucchero a velo e guarnire a piacere con frutta.