



ovomaltine

BUDINO OVO



PREPARAZIONE BUDINO OVO

INGREDIENTI

6 dl di latte
300 g di Ovomaltine
Crunchy Cream
40 g di amido di mais
2 tuorli
1 dl di panna montata
1 cucchiaino di Ovomaltine in
polvere

PREPARAZIONE

1. Versare Ovomaltine Crunchy Cream in una ciotola.
2. Aggiungere il latte poco alla volta facendo sciogliere Crunchy Cream.
3. Versare l'amido di mais in una padella.
4. Aggiungere un po' del composto di latte e Crunchy Cream nella padella e lasciare che l'amido di mais si scioglia.
5. Versare il latte rimanente e i due tuorli nella padella, poi mescolare il tutto con una frusta.
6. Portare il budino a ebollizione a fuoco medio continuando a mescolare.
7. Abbassare la fiamma e cuocere per 10 minuti mescolando.
8. Versare il budino in 6 contenitori, lasciare raffreddare e riporre in frigorifero per almeno 4 ore.
9. Decorare il budino a piacere con panna montata e Ovomaltine in polvere e servire freddo.