

BUDINI IN POLVERE

Pratici e golosi, sono disponibili in mille gusti e hanno un'anima trasformista. Insieme alle creme sono basi per torte, coppe e millefoglie di rara bontà

GLI INGREDIENTI

I componenti principali sono soltanto tre: amido di mais (addensante), carragenina (gelificante), aromi naturali e coloranti. Fondamentale lo zucchero (semolato, di canna o destrosio) che, almeno in minima parte, è sempre presente, anche quando le istruzioni richiedono

di aggiungerne qualche cucchiaino. Altri ingredienti più specifici possono essere cacao, proteine del latte e grassi.

LA PREPARAZIONE

Gli ingredienti arrivano in stabilimento, sotto forma di polvere, in sacchi da 25 chili (come previsto dalla legge). Appositi macchinari

provvedono quindi a dosarli secondo le percentuali previste dalla ricetta, miscelarli e confezionarli.

IL PREZZO

Oscilla da 6 euro al kg a oltre 18, in relazione al marchio, alla presenza di materie prime pregiate e alla resa del preparato.



DIPLOMATICO FONDENTE ALLA CANNELLA

ooo facilissima

☛ preparazione 15' + il riposo

☛ cottura 3'

☛ 290 cal/porzione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

→ una busta (48 g) di preparato per budino fondente alla cannella → mezzo litro di latte

→ 3 cucchiaini di zucchero → 60 g di amaretti morbidi di Sassello → 40 g di scorzette di arancia candita a dadini → 30 g di uvetta → 3 cucchiaini di rum → filetti di arancia candita e cannella in stecche per decorare

1 Mettete a bagno l'uvetta nel rum per 10 minuti, quindi scolatela e mescolatela con le scorzette di arancia a dadini e

gli amaretti ridotti a tocchetti. Preparate il budino con il latte e lo zucchero come indicato sulla confezione, avendo cura di mescolarlo con una frusta per evitare la formazione di grumi.

2 Bagnate con acqua fredda l'interno di uno stampo da plum cake di 6 dl di capacità e riempitelo alternando strati di budino e di composto agli amaretti: fate in modo di terminare con il budino.

3 Lasciate raffreddare il dolce a temperatura ambiente e poi passatelo in frigorifero per almeno 4 ore. Al momento di servire, staccate il budino dalle pareti dello stampo con una spatola, rovesciatelo su un piatto di portata e decorate con la cannella e i filetti di arancia candita.

Consigli d'uso

- Normalmente a budini e creme in polvere vanno aggiunti mezzo litro di latte e 3 cucchiaini di zucchero. Nelle ricette di queste pagine ci siamo adeguati a tale regola, ma è comunque bene controllare sulla confezione perché a seconda della casa produttrice potrebbero esserci lievi differenze nei dosaggi.
- Per evitare la formazione di grumi, sciogliete il preparato in poco latte freddo per ottenere una sorta di pastella e poi aggiungete il rimanente.
- Non sostituite mai il latte con acqua o altro liquido: il budino non si addenserebbe.

FACILE
DELIZIA



scelti per voi

BUONE IDEE DA PROVARE



✳ **GUSTO PISTACCHIO**
Da zuccherare a parte, va cotto per 2 minuti nel latte. Il Molino, Dolce mondo antico, 2x48 g, € 0,99 (€ 8,25 al kg).



✳ **FONDENTE**
Con vero cioccolato fondente e cannella, va cotto per 3 minuti nel latte. S. Martino, 2x48 g, € 1,49 (€ 15,52 al kg).



✳ **CREMA CHANTILLY**
Soffice e già zuccherata, si monta con il latte in 3 minuti, senza cottura. Paneangeli, 2x57 g, € 1,49 (€ 13,07 al kg).



✳ **AL CIOCCOLATO**
Un grande classico da zuccherare e cuocere per 3 minuti nel latte. Sisa, 2x48 g, € 0,59 (€ 6,14 al kg).



✳ **AL FIORDILATTE**
Un budino delicato che si può personalizzare con il ricettario allegato. Mille Gusti, Carne, 2x34 g, € 1,25 (€ 18,38 al kg).



✳ **CREMA PASTICCIERA**
Senza uova, si monta con il latte e non deve cuocere. Il Molino, Dolce mondo antico, 2x75 g, € 1,09 (€ 7,26 al kg).