

Budino al cioccolato senza glutine



Ingredienti

Latte senza lattosio 250 gr

Cioccolato fondente 70 gr #

Zucchero 50 gr

Burro senza lattosio 40 gr

Amido di mais (maizena) 20 gr #

Per decorare

Amaretti senza glutine 16 gr #

Cioccolato fondente in scaglie q.b. #

Melagrana q.b.

Procedimento

Per preparare il budino al cioccolato in un pentolino scaldare il latte e portatelo fino a sfiorare il bollore, a fiamma moderata. In un altro tegame, fate sciogliere il burro e unite lo zucchero. Mescolate con una frusta per amalgamare. Tritate il cioccolato al coltello, piuttosto grossolanamente, e unitelo nel tegame del burro. Fate sciogliere a fiamma moderata, mescolando con una frusta a mano. Quando il composto sarà del tutto fluido, unite l'amido di mais setacciato e fate incorporare con la frusta. In questa maniera non si formeranno grumi. Come ultimo passaggio, versate anche il latte caldo a filo, mescolando con la frusta. Fate cuocere il budino per qualche minuto, fino a quando inizierà ad addensarsi. Togliete dal fuoco appena inizia a compattarsi: raffreddandosi si addenserà del tutto. Bagnate 2 stampi per budino da 150 ml e versate subito il composto all'interno. Riempite lo stampo a metà, sbriciolate all'interno un amaretto ciascuno e poi ricoprite con il resto del budino. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, coprite con i tappi degli stampi, poi ponete in frigorifero per almeno 3 ore. Trascorso il tempo, togliete i tappi. Rovesciate il budino al cioccolato su un piattino e servite, decorando la superficie con degli amaretti sbriciolati, delle scaglie di cioccolato e dei chicchi di melagrana, per un tocco di colore.

Ricetta tratta da Giallo Zafferano