

Budino al cappuccino

Senza glutine



Ingredienti

800 gr di latte senza lattosio

200 gr di caffè

125 gr di zucchero

100 gr di amido di mais #

q.b. cacao amaro in polvere #

Procedimento

In un pentolino mettete il latte, il caffè, lo zucchero, l'amido di mais e mescolate, facendo attenzione a non lasciare i grumi. Accendete il fuoco e, mescolando, portate a bollore. Proseguite quindi la cottura per un paio di minuti, trasferite il composto in uno stampo e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, trasferitelo poi in frigo e lasciate riposare il budino al cappuccino per almeno un'ora, sformatelo e guarnitelo con una spolverata di cacao.

Ricetta dal web