Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, un budino leggero. VIDEO

borghese-9-b62b1df1

BUDINO LEGGERO

TEMPO: 4h 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
40g cacao
45g farina di riso
20g fruttosio
1/2 l latte scremato
Scorza di un'arancia
4 stampini di alluminio
Menta q.b.

Preparazione:
In una ciotola grande, mischia e setaccia la farina di riso con il cacao. Aggiungi il fruttosio e il latte. Mescola bene il tutto con una frusta.
Versa il composto all'interno della macchina del gelato: programma pastorizzazione alla temepratura di 85 gradi.
Una volta terminata la pastorizzazione, versa il composto negli stampini bagnati di acqua e falli raffreddare in frigorifero per 4 ore.
Togli il budino dallo stampo e servilo decorando con scorze d'arancia e foglioline di menta.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno