Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, il budino di mele millegusti

borghese-1-73ee7f68

BUDINO DI MELE MILLEGUSTI

TEMPO: 5 h
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
2 mele
Zucchero
2 tuorli d'uovo
Cannella q.b.
Fecola
Zenzero q.b.
Burro q.b.
Fragole q.b.

Preparazione:
Pela le mele e conservane un piccolo pezzo per la decorazione.
Una volta sbucciate, tagliale a cubetti e versale in un pentolino insieme allo zucchero e allo zenzero grattugiato. Aggiungi un bicchiere d'acqua, la cannella e prosegui la cottura a fiamma dolce.
Stempera la fecola di patate con dell'acqua e mescola energeticamente così da evitare i grumi.
Terminata la cottura delle mele, incorpora la fecola e frulla con un mixer ad immersione. Aggiungi i tuorli e mescola bene.
Imburra gli stampini con una noce di burro e versaci la composta di mele.
Inforna a 180 gradi per 45 minuti.

Sforna i budini, falli raffreddare a temperatura ambiente e infine mettili in frigorifero a riposare per 4 ore.
Impiatta il budino e decora con mela e fragola a fettine.

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