

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 temperatura 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