

BUDINO DI CIOCCOLATO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 230g. di mandorla sbucciata,
- 80g. di nocciole tostate e sbucciate,
- 150g. di cioccolato fondente,
- 150g. di zucchero,
- 150g. di burro,
- 50g. di amido di mais,
- 4 uova.

Tritate finemente assieme 30g. di nocciole e 30g. di mandorle.

Mettete il resto nel vaso del mixer e riducetelo in briciole, poi aggiungete lo zucchero e frullate ancora per ridurre in polvere. Imburrate uno stampo da budino scanalato e spolverizzatelo in modo uniforme con il trito di nocciole e mandorle. in una ciotola sbattete a spuma il burro morbido e incorporatevi il cioccolato grattugiato, il composto di nocciole e mandorle, l'amido e i tuorli. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto, mescolando dal basso verso l'alto.

Versate la preparazione nello stampo e cuocetela in forno a 170° per un'ora. Sfornate il budino e servitelo freddo.