
BUDINO CON LE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 dl di latte,
- 80 g di cioccolato fondente,
- 60 g di mandorle sgusciate,
- 100 g di zucchero,
- 60 g di savoiardi.

Grattugiate il cioccolato fondente, tritate le mandorle nel mixer e sbriciolate i savoiardi.

Sbattete le uova con lo zucchero e unite a filo il latte, senza smettere di mescolare.

Aggiungete al composto il cioccolato, i Savoiardi e le mandorle.

Prendete uno stampo da budino, della capacità di un litro, precedentemente inumidito, trasferite il composto, quindi ponetelo in una casseruola piena a 2/3 di acqua bollete e cuocetelo a bagnomaria in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora.

Togliete il budino dal forno, fatelo raffreddare a temperatura ambiente quindi ponetelo in frigorifero per almeno due ore. Prima di servire, sformatelo su un piatto di portata e decorate a piacere.