

667. BUDINO DI CIOCCOLATA

Latte, decilitri 8.

Zucchero, grammi 80.

Cioccolata, grammi 60.

Savoardi, grammi 60.

Uova, n. 3.

Odore di vainiglia.

Grattate la cioccolata, mettetela nel latte e quando questo comincia a bollire gettateci lo zucchero e i savoiardi, sminuzzandoli colle dita. Mescolate di quando in quando, onde il composto non si attacchi al fondo e dopo mezz'ora di bollitura passatelo per istaccio. Quando è diaccio aggiungete le uova frullate e la vainiglia, versatelo in uno stampo liscio, il cui fondo avrete prima ricoperto di un velo di zucchero liquefatto, e cuocetelo a bagnomaria. Grammi 50 di zucchero bastano per ricoprire il fondo dello stampo. Si serve freddo.