



Microonde: Budino ai gran cereali - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

dolce .- microonde - mascarpone

Ingredienti per 4-6 porzioni

2 biscotti digestive o gran cereale macinati, 100g burro, 100g zucchero di canna, mezzo cucchiaino di essenza di vaniglia (da aggiungere alle uova sbattute), 100g farina, 1 busta di lievito per dolci, 4 cucchiaini di latte, 2 uova sbattute

Per la salsa:

125g mascarpone o panna acida

100g zucchero di canna

Preparazione

Imburrare il recipiente e coprire l'interno con i biscotti tritati

Fare un impasto cremoso con il burro e lo zucchero e frustare bene in modo di incorporare tanta aria nella crema.

Aggiungere un po' delle uova, frustare, un po' di farina, frustare ancora... finendo le uova e farina. Poi, versare il latte e mescolare

Usando un cucchiaino, riempire uno stampo in pyrex da budino o da souffl 

Coprirlo poi con la pellicola trasparente bucherellata. Cuocere nel forno microonde a lla massima potenza per 6 minuti. Lasciare risposare per 5 minuti prima di togliere la pellicola e capovolgerlo sopra un piatto.

Servire con la salsa:

Frullare bene il mascarpone o la panna con lo zucchero. Versare dentro una brocca di Pyrex o adatta per un forno microonde.

Cuocere a 'potenza media per 1 minuto e mescolare. Cuocere ancora per altri 2-3 minuti e mescolare.

Ripetere fino a quando la salsa diventa densa, ma non bollente.

