



Bimby: Budino al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti:

1 l. di latte, 110 gr di farina, 150 gr di zucchero, 80 gr di burro, 80 gr di cacao amaro, 1 bustina di vanillina, liquore per lo stampo.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 12 min. 80° vel. 3. Bagnare di liquore uno stampo grande da budino, rigirandolo bene da tutte le parti. Versare la crema ottenuta, lasciarla intiepidire e metterla in frigorifero per almeno 3 ore.

Note: E' molto gradevole accompagnato da panna montata.

eCucinando.it