



## Budino morbido al cioccolato

### Ingredienti per 4 persone:

- 400 ml di bevanda di riso
- 200 gr di cioccolato fondente al 75%
- 100 gr di zucchero integrale di canna
- 50 gr di amido di mais
- granella di nocciola



### Preparazione:

Scaldare il latte, senza arrivare a bollire, scioglietevi il cioccolato fondente, lo zucchero e l'amido di mais. Mescolate bene e lasciar bollire per 5 minuti. Togliete dal fuoco e far solidificare in coppette prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero. Prima di servire decorare con granella di nocciola.

### Commenti

**Dott.ssa Michela Glionna Biologa Nutrizionista**

Centro Polispecialistico Sinapsi, via Caduti Bollatesi 14, 20021 Bollate (MI), Tel. 0239486169

Studio Medico Casalini, via Silvio Pellico 11/A, 20021 Bollate (MI), Tel. 0238303280

www.gm-informa.it, mail: info@gm-informa.it, Tel. +393403126173