

Corona di budino

Per un dolce **San Valentino 2...**

Ingredienti:

2 dl latte intero

90 gr cioccolato fondente

25 gr farina

25 gr zucchero

25 gr burro



Procedimento:

Fondere burro e zucchero in una casseruola. Unire la farina in una volta, mescolare, versare a filo il latte tiepido e cuocere 5 minuti dal bollore.

Tritare 40 g di cioccolato, unirlo al composto, togliere dal fuoco e mescolare finché si è sciolto. Bagnare con acqua fredda uno stampo da budino liscio della capacità di 3 dl. Versare il composto bollente e lasciarlo raffreddare in frigo per almeno 4 ore.

Tagliare una striscia di carta da forno poco più lunga della circonferenza dello stampo e più alta del bordo e disegnare un'onda su un lato lungo; appoggiarla sul piano di lavoro con il lato disegnato verso il basso. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato rimasto, stenderlo sulla striscia fino alla linea a onda e farla intiepidire. Sformare il budino e fare aderire la corona al bordo. Tenere in frigo finché il cioccolato è solidificato, eliminare la carta e servire con Ventagli e Dolci Frizzi Ali d'Oro.

(Fonte: www.donnamoderna.it)