

Budini caramellati al cioccolato e caffè

Dolce

🕒 pronto in: 32 min
🕒 tempo cottura: 12 min
difficoltà: 🍴🍴🍴



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 ml di latte intero
250 ml di panna fresca
2 uova
2 tuorli
120 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di caffè solubile
100 g di cioccolato fondente

30 g di cacao amaro in polvere
2 ecodosi di acqua (pari a 500 ml)

Per il caramello:

150 g di zucchero semolato
succo di limone

PREPARAZIONE

› **Per il caramello:** metti lo zucchero in una casseruola d'acciaio e fai fondere a fiamma bassa insieme a qualche goccia di limone fino a quando avrai ottenuto un caramello dorato. Facendo molta attenzione versa il caramello così ottenuto all'interno di 4 stampini di alluminio monoporzione, inclinandoli, assicurandoti che il caramello si stenda bene anche sui bordi.

› In una casseruola fondi il cioccolato tritato insieme al latte, alla panna e al caffè solubile, spegni poco prima che giunga al bollore. In una ciotola sbatti con una frusta le uova ed i tuorli, unisci lo zucchero e il cacao setacciato ed incorporali al composto. Versa a filo il latte sul composto di uova, rimestando continuamente con una frusta. Aiutandoti con un mestolo trasferisci il tutto all'interno degli stampini caramellati. Copri con dell'alluminio ciascuno di essi.

› Nella pentola a pressione versa le ecodosi di acqua e inserisci all'interno il cestello per la cottura a vapore. Disponici gli stampi facendo due strati, chiudi con il coperchio e cuoci per 12 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore. Fai fuoriuscire il vapore, quindi rimuovi il coperchio e porta a temperatura ambiente. Fai riposare il frigorifero per 3 ore prima di servire. Al momento di portare in tavola capovolgi i budini sui piatti da portata.

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 12 minuti
Ecodosi : 1 + 1 + 2

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 10 minuti
Ecodosi : 1 + 1 + 2
Posizione: 2

1 Ecodose = 250ml