

# Budini caramellati al cioccolato e caffè

Dolce

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

difficoltà:



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

## 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 verso 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 Ecodoso = 250ml