

Budini al latte con miele e peperoncino



Ingredienti

- 300g latte
- 200g panna fresca
- 2 albumi
- 20g amido di mais
- 80g miele di acacia
- 1 pizzico peperoncino frantumato CANNAMELA
- 8g colla di pesce
- 1 stecca di vaniglia
- Ingredienti per decorare:
- qb miele
- qb peperoncino frantumato CANNAMELA

 Porzioni 4 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In casseruola	 Kcal per persona 310*



Preparazione

- 1** Scaldare il latte, la panna, la raschiatura del baccello di vaniglia e il miele.
- 2** Aggiungere il peperoncino frantumato CANNAMELA e lasciare in infusione per 20 min, poi filtrare.
- 3** Sbattere leggermente gli albumi, diluirli con 4 cucchiaini di latte e panna e incorporare l'amido di mais.
- 4** Versare il resto del liquido, trasferire la casseruola sul fuoco a fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, addensare la crema.
- 5** Intanto ammollare in acqua fredda la colla di pesce per 10 min.
- 6** Quando la crema sarà densa, strizzare la colla di pesce e farla sciogliere nella crema caldissima.
- 7** Distribuire la crema negli stampini di Ø 8 cm, alti 5 cm, poi trasferire in frigo per 4 ore circa.
- 8** Al momento di servire, sformare i budini e decorarli con un cucchiaino di miele e un pizzico di peperoncino frantumato CANNAMELA.