

# CANNAMELA

## Budino anice e limone



### Ingredienti

- 400g latte
- 1 + 1/2 cucchiaino Anice in semi Serie Oro CANNAMELA
- 100g zucchero
- 15g farina
- 3 tuorli
- 125g panna montata zuccherata
- 10g zucchero a velo
- 7g colla di pesce
- 1/2 limone biologico (buccia grattugiata)
- limone
- scorzette di arance



Porzioni  
7 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
198.86\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Budino: bollite per 2 minuti il latte con 25 g di zucchero e l' Anice in semi Serie Oro CANNAMELA.
- 2** Fuori dal fuoco aggiungete anche la scorzetta del limone grattugiata.
- 3** Lasciate intiepidire poi filtrate.
- 4** In un'altra casseruola sbattete i tuorli con lo zucchero restante, aggiungete la farina e alcuni cucchiaini di latte.
- 5** Stemperate con una frusta per evitare che si formino grumi, poi diluite con il restante latte.
- 6** Ponete la casseruola sul fuoco a fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, addensate la crema.
- 7** Allontanate dal calore ed aggiungete la colla di pesce ammollata per 10 minuti in acqua fredda e strizzata mescolando bene.
- 8** Lasciate raffreddare la crema dopo averla protetta con pellicola per alimenti e, quando inizierà a solidificare, aggiungete con delicatezza la panna montata con lo zucchero a velo.
- 9** Versate tutto negli stampini in silicone di Ø 8 cm, alti 6 cm. Ponete i dolci in frigorifero per 4/5 ore.
- 10** Decorazione: sformate il budini sui piatti e decorateli con fettine di limone e scorzette di arancia.