

Ingredienti

50g di zucchero

50g di burro

25g di cacao dolce

25g di cacao amaro

50g di farina

5dl di latte

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Raccogliere in un casseruola lo zucchero, il cacao amaro, quello dolce, la farina e il burro tagliato a pezzi e ammorbidito.

Mettere la casseruola sul fuoco e cominciare a mescolare fino ad ottenere un impasto dalla consistenza soda.

Unire al composto il latte freddo tutto in una volta, e sempre mescolando portarlo ad ebollizione, facendolo cuocere poi per 10 minuti.

Prendere uno stampo in alluminio, bagnarlo all’interno e versarci un pò di budino caldo, quindi prendere i biscottiMcVitie’s Original Digestive e adagiarli sul budino, facendo uno strato di biscotti.

Mettere il restante budino, livellato e mettere lo stampo in frigo per un minimo di 2 ore.

Al momento di servirlo estrarredallo stampo e guarnire con una generosa dose di biscottiMcVitie’s Original Digestive sbricciolati.

http://cucinareconamore3.blogspot.it/2013/11/budino-di-cioccolato-con-mcvities.html