

Ingredienti

Biscotti McVitie’s Original Digestive

100 gr amido di mais,

100 gr zucchero,

100 gr panna liquida fresca,

30 gr cioccolato fondente,

30 gr cacao amaro,

30 gr burro, mezzo litro di latte,

2 uova,

100 gr biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Grattugiare il cioccolato e metterlo in una casseruola.

Unire il cacao, la maizena, lo zucchero, il burro fuso e tiepido.

Mescolare con un cucchiaio di legno, aggiungere i tuorli e un po’ per volta tutto il latte freddo e la panna, badando di non fare grumi.

Porre il recipiente sul fuoco e sempre mescolando fare bollire il composto per qualche minuto.

Versare poi in stampini a piacere (io ho usato stampini monoporzione in silicone), unirvi i biscotti McVitie’s Original Digestives a pezzettini.

Lasciarlo raffreddare il budino al cioccolato quindi metterlo in frigorifero per almeno tre ore.