



Budino vaniglia con Muesli Vitalis e decorazioni al cioccolato

4 bicchieri di



Facile

🕒 fino 20 Min.



Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto vaniglia

50 g zucchero

500 ml latte

50 g gherigli di noci

Per decorare:

Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI

50 g Vitalis Müesli Croccante Frutta Secca

Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI

- 1 Mescola il contenuto della busta e lo zucchero in un pentolino con il latte aggiunto poco alla volta e ottieni una crema senza grumi.
- 2 Fai bollire per 2 minuti a fuoco medio continuando a mescolare e versa il tutto in una terrina.
- 3 Sminuzza finemente le noci con un robot da cucina e incorporale al budino. Poni il tutto in frigorifero per almeno 2 ore.
- 4 Prima di servire, decora i bicchieri con la guarnizione al gusto cioccolato. Distribuisci metà del quantitativo di Müesli sul fondo dei bicchieri; con un frullatore ad immersione, frulla il budino raffreddato e distribuiscilo nei bicchieri.
- 5 Decora la superficie dei budini con il Müesli rimasto e con le decorazioni al gusto cioccolato.
- 6 Conserva in frigorifero il prodotto pronto per il consumo e consumalo entro 24 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde