

BUDINO DI MINERBIO 500 G

**CODICE**

98365

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Emilia Romagna

PESO

500 g

Dolce al cucchiaio tipico di Minerbio, un comune in provincia di Bologna

DESCRIZIONE

Budino preparato con amaretti sbriciolati, caffè, panna e aroma di mandorla amara

ASPETTO

Dolce al cucchiaio, simile a un crème caramel ma con una base più spessa di colore scuro

SAPORE

Dolce ma non stucchevole, bilanciato dall'amaro del caffè, dell'amaretto e della mandorla

PRODUTTORE

Gratifico - Minerbio (BO)

CURIOSITÀ

Tutti gli ingredienti vengono mixati a freddo con una frusta, il composto viene quindi versato in uno stampo e cotto a bagnomaria in forno per due ore; durante la cottura l'amaretto viene a galla e forma una specie di crosticina, che quando viene rovesciato crea una golosa base biscottata

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Pronto da servire, aiutatevi con un coltellino per farlo uscire dallo stampo e versare il caramello residuo sul dolce; tagliatelo a fette e servite; da una confezione si ottengono circa 5 porzioni