



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

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.