





Budino al cioccolato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/budino-al-cioccolato/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **30 min**
-  Tempo totale: **40 min**
-  Difficoltà: **bassa**

 GLUTEN FREE  SENZA UOVA  VEGETARIANA

Il **budino al cioccolato** è in assoluto il **dolce al cucchiaio** più conosciuto e probabilmente più consumato. Sempre più spesso si ricorre a quello in busta anche se il **budino al cioccolato fatto in casa** è facilissimo da preparare e di gran lunga più buono e più sano. Per la preparazione del budino al cioccolato vi occorreranno pochi e semplici ingredienti: cioccolato fondente, zucchero, burro, latte, farina 00 e, per aromatizzare, cannella e vaniglia. Servite il vostro **budino al cioccolato fondente, senza uova**, in monoporzioni o in porzione unica da tagliare al momento di gustarlo. Potete conservare il budino al cioccolato in frigo per tre-quattro giorni, semplicemente coperto dalla pellicola trasparente. Se vi piace potete accompagnarlo con panna montata e frutta fresca, io ho preferito lasciarlo al naturale.

Se siete golosi di dolci al cucchiaio potete provare anche la [ricetta del budino alla vaniglia](#) o la [ricetta del creme caramel](#).

Ricetta Budino al cioccolato

Ingredienti per 8 persone

- 175 gr. di cioccolato fondente
- 140 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro
- 1 lt di latte
- 100 gr. di farina 00
- 1 stecca di vaniglia
- 2 pezzetti di cannella

Come fare il Budino al cioccolato

Procedimento

Vediamo come preparare un buon budino al cioccolato in casa. Mettete il latte in una casseruola con la stecca di vaniglia incisa per il senso della lunghezza e i pezzetti di cannella. Portate a bollore e tenete da parte.



Nel frattempo tritate al coltello il cioccolato fondente.



Fate fondere il burro...



e, sempre sul fuoco, aggiungete lo zucchero mescolando con una frusta.



Abbassate la fiamma al minimo e unite la farina setacciata.



Se il composto dovesse risultare troppo denso diluite con qualche cucchiata di latte (che nel frattempo avrete filtrato dalla vaniglia e dalla cannella).



Unite al composto il cioccolato e mescolate fino a che non sarà completamente sciolto.



A questo punto aggiungete il latte, mescolate bene e proseguite la cottura.



Fate addensare la crema cuocendo per circa tre-quattro minuti da che inizierà a sobbollire.



Versatela immediatamente nel vostro stampo da budino (dovrà avere una capienza di circa 1,5 lt) e fatela raffreddare a temperatura ambiente. Quindi passatela in frigorifero fino a che non avrà raggiunto la giusta consistenza (circa 2 ore).



Sformate il vostro **budino al cioccolato** solo quando sarete certi che sia perfettamente sodo.

[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758