



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000998

Registrata in data 30 Gen 2017 alle ore 14:30

da GABRIELA MIRANDA

Budino delizioso di grano, cocco e limone

Il budino di latte è un dolce classico della domenica in tutte le tavole brasiliane .

Il grano Chirico, non è adatto solo alla pastiera ma si presta benissimo alla realizzazione di tantissime ricette, dolci e salate, italiane e non.

Il grano Chirico è perfetto per la realizzazione di questa ricetta, perché grazie alla presenza dell' amido gelificato dona una consistenza unica a questo delizioso budino di grano e cocco.

Un budino poco dolce, che si scioglie in bocca! Una cucchiata tira l'altra. Provare per credere!

Provate anche voi a utilizzare il grano Chirico per realizzare dei deliziosi budini! :-)

Questa è una delle mie idee, ma le opzioni sono infinite!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 6 persone

n. 1 uovo

110 g di grano Chirico

40 g di cocco grattugiato

90 g di latte

90 g di latte condensato

La scorza di 1 limone

n. 6 cucchiaini rasi di zucchero per il caramello

Preparazione

Nel bicchiere del frullatore, inserire tutti gli ingredienti tranne i 6 cucchiaini di zucchero e frullare il tutto per circa 3 minuti, in modo da ottenere una crema liscia e vellutata.

Su ogni stampino mettere un cucchiaino scarso di zucchero, prendere ogni stampino con una pinza e far sciogliere lo zucchero sulla fiamma del fornello. Spargere bene il caramello su tutto lo stampo, versare dentro la crema preparata in precedenza.

Mettere i 6 stampini all' interno di una teglia e aggiungere dell' acqua bollente. Cottura a bagno maria.

Infornare a 200° per circa 50/60 minuti.

Spegnere il forno e lasciarli dentro per 5 minuti, capovolgere gli stampini e sformare.