

BUDINO DI FRAGOLE

Ingredienti:

Per 8 monoporzioni

400 g di fragole

140 g di zucchero

40 g di amido di mais

400 g di latte

scorza grattugiata di limone q.b.



Preparazione:



Lavare e tagliare a pezzetti le fragole. Metterle in una casseruola, cospargerle con lo zucchero e accendere il fuoco.

Mescolare e poco dopo lo zucchero sarà sciolto.

Togliere il tegame dal fuoco e frullare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una purea di fragole.

Aggiungere l'amido di mais setacciandolo per evitare grumi, poi mescolare e rimettere sul fuoco. Aggiungere il latte poco alla volta sempre mescolando.

Profumare con una grattugiatina di scorza di limone.

Mescolare continuamente finché raggiunge il bollore.

Si rapprenderà velocemente, dopodiché spegnere il fuoco e distribuire il budino in stampini monoporzione.