

Budino di yogurt



Per il budino

500 ml di latte

60 g di zucchero

3 tuorli d'uovo

35 g di farina di mais

150g di yogurt Vipiteno al mirtillo

Per il condimento:

150g di frutti di bosco (eventualmente anche congelati)

50g di zucchero

succo di un limone

Preparazione:

Portare il latte a ebollizione in una casseruola. In una piccola ciotola, sbattere insieme lo zucchero, i tuorli d'uovo, l'amido di mais, lo Yogurt e 3 cucchiaini di latte caldo fino ad ottenere un composto omogeneo. Mescolare la miscela nel latte rimanente e rimettere sul fuoco. Far sobbollire a fuoco basso per un minuto e versare in piccoli pirottini. Lasciare raffreddare completamente.

Portare a ebollizione le bacche in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone. Versare sul budino già raffreddato e servire



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

