



pudding cremoso al cioccolato - [Visualizza sul sito di line](#)



eCucinando.it



50g di cioccolato fondente  
4 fette di pan brioscè in cassetta  
150ml di panna fresca  
50ml di latte  
1 mela  
1 pera  
1 cucchiaio di zucchero  
1 uovo  
vi occorre un tostapane  
4 stampini

Preriscaldate il forno termostato 6 (180°)

Tostate le fette di pan brioscè, ritagliatene dei tondi della misura dello stampino e sistematele al fondo. Sbucciate la frutta e tagliatela a cubetti. Fateli caramellare in una padella con un cucchiaio di zucchero per 6 minuti circa. Mettete la frutta sul disco di pane.

In una ciotola fate fondere la cioccolata col latte e la panna per 4 minutes nel forno a microonde a 500 watt.

Aggiungete l'uovo e mescolate. Versate la preparazione negli stampini e infornate per 18 minuti.

Suggerimento: se avete del pane raffermo potete tagliarlo a dadini, immergerlo nel latte sostituendo il pan brioscè.

Volendo si può accompagnare il dolce con **crema inglese**:

1/2l di latte  
75g di zucchero  
4 gialli  
una bustina di zucchero vanigliato

Fare scaldare il latte con la vaniglia. Mischiare i tuorli con lo zucchero.

Unire al latte e mettere sul fuoco iniziando la cottura. Fare molta attenzione.

Quando comincia ad addensare (dovrà velare il cucchiaio) sul cucchiaio di legno spegnere il fuoco e mettere la crema in un vassoio.

Occhio che non impazzisca!

Se non volete correre rischi mettete 1 cucchiaino di maizena insieme allo zucchero.

dessert - crema inglese - pan brioche - pan brioscè - cioccolata



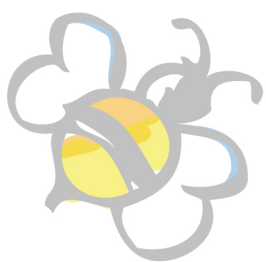
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it