

Budino al matcha & cioccolato bianco



✂ Per 4 bicchierini da 130 ml

Ingredienti

500 ml di latte intero
35-40 g di farina "00"
10 g di tè matcha
70 g di zucchero semolato
50 g di burro
100 g di cioccolato bianco

Procedimento

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco, portare ad ebollizione il latte in un bricco. Fare sciogliere in una casseruola il burro con lo zucchero, aggiungere un po' alla volta la farina e il tè matcha setacciati, mescolare continuamente con la frusta per evitare la formazione di grumi, aggiungere poco alla volta il latte caldo. Continuando a mescolare portare ad ebollizione e cuocere per un paio di minuti, dopodiché versare negli stampini bagnati, lasciare raffreddare, riporre in frigorifero per 6-8 ore. Capovolgere su un piatto da portata, guarnire con qualche ciuffo di panna o con qualche biscottino e servire.