


# Budini alla Nutella® con salsa al cioccolato

circa 4 - 6 porzioni

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampini da budino:****Flan:**

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker  
3 dl di latte  
2 dl di panna  
150 g di Nutella®

**Salsa:**

150 g di cioccolato fondente a pezzetti  
2 c. da tavola di uvette  
1.25 dl d'acqua  
4 c. da tavola di zucchero grezzo  
1 dl di panna

**Decorazione:**

30 g di mandorle mondiate intere

**1 Preliminari:**

Sciquare con acqua fredda 6 stampini (ca. 1,5 dl).

**2 Flan:**

Per i budini, stemperare il pudding in polvere in 6 cucchiaini da tavola di latte. Incorporare al latte restante la panna e la Nutella®, portare a ebollizione. Togliere la pentola dal fuoco e incorporare il budino stemperato nel latte. Portare il tutto a ebollizione mescolando bene. Cuocere per ca. 1 minuto e versare negli stampini preparati. Dare alcuni colpetti agli stampini per eliminare le bolle d'aria.

Mettere per almeno **4 ore** al fresco.

**3 Salsa:**

Per la salsa, mescolare in un pentolino il cioccolato semiamaro, le uvette, l'acqua, lo zucchero grezzo e la panna, portare a ebollizione rimestando. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

**4 Decorazione:**

Tritare le mandorle mondiate e tostarle in una padella antiaderente senza grasso.



**Dr. Oetker AG/SA**

Sformare i budini su piattini da dessert, decorare con le mandorle e servire con la salsa al cioccolato.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53