

# Budino con panna e amaretti



## Ingredienti

- 1 confezione intera (che di solito contiene 2 buste) di preparato per crème caramel
- 1/2 litro di panna fresca
- 1/2 litro di latte
- 60 g di amaretti

Semplice e delicato, di solito accontenta un po' tutti i palati.

Mettere il latte in un pentolino sul fuoco, portarlo ad ebollizione poi spegnerlo.

Nel frattempo distribuire il caramello in uno stampo grande o in 8 formine piccole.

Tritare gli amaretti il più finemente possibile poi mescolarli molto bene al contenuto delle 2 buste.

Quindi unire, poco per volta, la panna fredda e, mescolando continuamente con una frusta, sciogliere la polvere. Unire il latte caldo e rimettere sul fuoco.

Aspettare, rimescolando, che il tutto ritorni a bollire, cuocere 3 minuti a fuoco medio (sempre mescolando con la frusta fino alla fine della cottura).

Al termine, versare la crema nello stampo o nelle formine, fare raffreddare e mettere in frigorifero almeno per 3 ore. Svoltare il budino su un piatto da portata prima di servirlo.