

Budino all cioccolato / Chocolate - Amaretto pudding



De boodschappen

500 ml melk

2 eetlepels suiker

80 ml Amaretto

50 gram boter

1 eetlepel bloem

1 vanillepeul

100 gram chocolade, puur

30 gram amaretti koekjes, gebroken

Na het Italiaanse familiegerecht van gisteren maken we vandaag een Italiaanse chocoladepudding van Gennaro Contaldo. en als je de Amaretto vervangt door melk kunnen de kids ook mee-eten.

Zo maak je de chocolade pudding

Verwarm de melk op een laag pitje.

Roer meel, vanillezaadjes en suiker in een kom door elkaar.

Roer de warme melk er door, schenk het mengsel terug in de pan en voeg de Amaretto toe

Zet de pan weer 2-3 minuten laag op, blijf roeren tot het mengsel dikker wordt.

Neem de pan van het vuur, roer de boter er door en doe ook de chocolade erbij.

Roer tot de chocola is gesmolten, schenk dan de pudding in glazen,

Leg de gebroken amaretti erop en serveer de pudding warm of koud.

Zo klaar en erg lekker!

Budino all cioccolato / Chocolate - Amaretto pudding



Shopping list

500ml milk

2 tablespoons caster sugar

80ml Amaretto

50g unsalted butter

1 tablespoon flour

1 vanilla pod

100g dark chocolate

30g amaratti biscuits

After yesterday's Italian family dish, today we make an Italian chocolate pudding by Gennaro Contaldo. If you replace the Amaretto with milk the kids can have some too.

How to make the chocolate pudding

Warm the milk over a low heat.

Stir flour, vanilla seeds and sugar in a bowl to combine.

Stir in the warm milk then pour the mixture back into the pan and add the Amaretto.

Return the pan to low heat for 2-3 minutes, keep stirring until it thickens.

Remove the pan from the heat, stir in the butter and add the chocolate as well.

Stir until the chocolate has melted then pour the pudding into glasses,

Place broken amaretti on top and serve it warm or cold.

Quickly made and really delicious!