La dualità piace!

RISOLATTE - Budini di riso al cioccolato bianco

KOMPLET RISOLATTE

RISOLATTE	500 g
CABO BLANCO W5009	250 g
Panna fresca	250 g
SANATINE	25 g
Grand Marnier	60 g
Totale	1.085 g

Lavorazione:

Portare ad ebollizione la panna e aggiungervi SANATINE.

Sciogliere CABO BLANCO e aggiungerlo alla miscela di panna e SANATINE.

Aggiungervi il Grand Marnier e, in ultimo, il RISOLATTE.

Colare in stampo.

Lasciar raffreddare a +4°C per almeno 3 ore.

Eventualmente sformare.

Decorare a piacere. .



