



Ingredienti per 4 porzioni

2 cucchiaini di farina di nocciole

2 cucchiaini di maizena

30 g di zucchero di canna

350 ml di latte d'avena

Preparazione

In una padella tostiamo brevemente la farina di nocciole con 2 cucchiaini di zucchero.

Subito dopo in un tegamino a fondo spesso, versiamo (fuori da fuoco) la farina di nocciole caramellate e tostate, la maizena e lo zucchero, e mescoliamoli con una frusta manuale (meglio se in silicone).

Poi, poco per volta aggiungiamo il latte, e una volta versato tutto, mettiamo su un fuoco molto basso, aspettando che si addensi.

Dopo qualche minuto e quando ci sembrerà denso a sufficienza (non troppo liquido né troppo denso) versiamolo nei pirottini di silicone (o negli stampi metallici per budino).

Lasciamo intiepidire prima a temperatura ambiente e poi lasciamo riposare in frigorifero per qualche ora prima di togliere dallo stampo (capovolgendolo) e serviamo, magari con una granella di nocciole o una pallina di pasta di nocciole fatta in casa.