



La traduzione della parola palermitana "'mmuttunata" trova un valido riscontro nel termine "imbottita".

Stavolta ho superato la mia immaginazione e ho stupido tutti in famiglia!

Avete presenti quelle merendine che comprate in preda alla fame e che poi si rivelano essere delle robe immangiabili perché si sbriciolano e perché il sapore alla fine non è un granché? Ebbene, non buttatele, mettetele da parte perché è il momento di farne un uso goloso e creativo.

Ingredienti

2 merendine sbriciolose

1 bustina di preparato per cioccolata in tazza

latte q.b. secondo le indicazioni della bustina

Preparazione

Mettiamo in un tegamino il preparato per la cioccolata (un giorno pubblicherò anche la ricetta

per farla senza preparato) e versiamo lentamente il latte (in ogni caso seguire le istruzioni del preparato stesso che tra una marca e l'altra possono variare).

Appena la nostra cioccolata nel nostro bel tegamino sarà pronta dobbiamo solo fare 1 cosa: aggiungere le due merendine sbriciolate e spappolarle insieme alla cioccolata cremosa.

Versiamo poi in una piccola pirofila o vassoietto in ceramica e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente.

Lasciamo riposare in frigo per un paio di ore ed otterremo una sorta di budino "granuloso" per niente sgradevole al gusto e neanche al tatto.

Idea fresca per una merenda insolita, e soprattutto, non saremo costretti a buttare o mangiare forzatamente quelle merendine sbriciolate che non comprenderemo certamente più.