

Ingredienti per il budino (4 porzioni)
3 cucchiai di zucchero di canna
2 cucchiai di maizena
250 ml di latte
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
3 g di agar agar in polvere

Preparazione
In un tegamino a fuoco spento mescoliamo lo zucchero, la vaniglia e la maizena con una frusta manuale ed un goccino di latte, fino ad ottenere una cremina omogenea. Allunghiamola quindi aggiungendo il latte poco per volta e poi mettiamola su un fuoco basso e mescoliamo piano piano e appena inizia il bollore aggiungiamo l'agar agar. Mescoliamo lentamente e lasciamo sobbollire per un paio di minuti prima di versare la crema negli stampi per budino (uno grande o vari piccoli - io ho usato i pirottini di silicone per muffin).

E riporre in frigo per almeno un paio di ore prima di servire.

Io ho provato a servirlo con una colata di caramello ma il risultato non è stato granché buono. Meglio con accanto un cucchiaino di pasta di nocciole bio!