



**Christa Strub di Attelwil AG**

## **Budino di semolino al cioccolato della nonna**

### **Budino di semolino al cioccolato**

½ tazza semolino

3 tazze latte

1 punta di cucchiaino sale

3 cucchiaini zucchero

½ pacchetto zucchero vanigliato

3 cucchiaini polvere di cioccolato

Gettare semolino, latte, sale, zucchero, zucchero vanigliato e polvere di cioccolato in una pentola, cuocere mescolando continuamente fino ad ottenere una massa densa. Versare la massa in una forma sciacquata con acqua fredda. Lasciar raffreddare, sformare e servire con una salsa alla vaniglia.

Tempo di cottura 15 min.



## Salsa alla vaniglia

1 uovo

2 cucchiaino zucchero

2 tazza latte

1 cucchiaino piccoli maizena

½ pacchetto zucchero vanigliato

Battere l'uovo con lo zucchero. Aggiungere latte, maizena e vaniglia. Far cuocere mescolando continuamente fino all'ebollizione. Versare in un contenitore e lasciar raffreddare mescolando ogni tanto per evitare la formazione di una pellicina. Servire con il budino di semolino al cioccolato.