

DOLCI E DESSERT

Budinetti ai pistacchi con salsa al moscato

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

PER I BUDINETTI

Pancarré	5 fette
Panna fresca	200 g
Pistacchi sgusciati	100 g
Zucchero	80 g
Mandorle	50 g
Burro	35 g
Uovo	1
Tuorli d'uovo	4
Zucchero e burro per gli stampini	

PER LA SALSA

Vino moscato	300 g
Zucchero	70 g
Tuorli d'uovo	2
Fecola di patate	1/2 cucchiaino
Panna fresca	2 cucchiai

Preparazione

- 1 Per fare i budinetti, ammolate le fette di pancarré nella panna e poi passatele al mixer con tutto il liquido dell'ammollo, i pistacchi, le mandorle, l'uovo, i tuorli, lo zucchero ed il burro morbido; dovete ottenere un composto cremoso.
- 2 Distribuitelo tra 8 stampini da creme caramel imburrati e cosparsi di zucchero; infornateli a 190 gradi per 25 minuti circa.
- 3 Intanto avviate la salsa: fate riscaldare il moscato e, intanto, mescolate in una ciotola i tuorli con lo zucchero e la fecola; stemperate con il moscato caldo, quindi portate la salsa su fuoco moderato e fatela bollire per 3 minuti.

- 4 Toglietela dal fuoco e incorporatevi la panna non montata. A cottura ultimata sfornate i budinetti, lasciateli intiepidire, quindi sformateli su un velo di salsa al moscato. Guarnite a piacere con frutta fresca e servite subito.