



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Biancomangiare



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentolino, cucchiaio di legno, coppette o stampo per budini**

Ingredienti

- 1 l di latte
- 200 g di amido
- 200 g di zucchero
- Scorza grattugiata di un limone
- Gocce di cioccolato (facoltativo)
- Scorza grattugiata di arancia (facoltativo)

Preparazione Biancomangiare

Passo 1.

Sciogliete l'amido in un po' di latte, aggiungete il rimanente latte, lo zucchero e la scorza di limone.

Passo 2.

Ponete sul fuoco e cuocete a fuoco basso mescolando sempre fino a che la crema non comincerà appena a sobbollire.

Passo 3.

Versate il composto in coppette o in uno stampo e fate raffreddare in frigo.

Passo 4.

A piacere, prima di mettere in frigo potete ricoprire con qualche goccia di cioccolato e buccia grattugiata di limone e arancia.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)