

## Dessert e merende

# Budino di Nesquik

Difficoltà 2

---

## Ingredienti per 4 persone

200 ml di latte  
100 g di Nesquik  
10 g di fecola di patate  
2 fogli di colla di pesce  
50 ml di panna montata per decorare (o da montare a piacimento)  
palline di zucchero colorate  
4 stampini

---

## Tempo

10 minuti per la preparazione + 1 ora di raffreddamento

---

## Preparazione

Sciogliamo il Nesquik nel latte in un pentolino, a fuoco lento, senza portare a ebollizione.

A parte, diluiamo la fecola di patate con  $\frac{1}{4}$  di bicchiere di latte freddo, spegniamo il fuoco e uniamo i due composti nel pentolino, continuando a mescolare.

Ammorbidiamo la colla di pesce in acqua fredda per 15 minuti, scoliamola, strizziamola bene e uniamola al composto ancora tiepido.

Riempiamo gli stampini e mettiamoli a raffreddare in frigo per almeno 1 ora.

Serviamo con della panna montata e delle palline di zucchero colorate.