

“Gli anelli di Saturno”

Budini al Nesquik e gelatina di arance.

(Per 4 persone)

Per la gelatina di arance

200 ml di succo d'arancia
100 gr di zucchero
20 gr di gelatina in fogli
300 ml di acqua

Per il budino

60 gr di farina
100 gr di Nesquik
1 lt di latte
80 gr di burro
80 gr di zucchero

Gelatina per incominciare...

Facciamo ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti.

Portiamo a bollore 300ml di acqua con lo zucchero. Appena bolle spegniamo la fiamma e aggiungiamo fuori dal fuoco la gelatina strizzata.

Mescoliamo fino a sciogliere la gelatina, unendo infine il succo d'arancia.

Versiamo la gelatina nelle formine ricoprendole per 1 cm. Mettiamo in frigo.

E ora passiamo il budino!

Sciogliamo il burro a bagnomaria.

Aggiungiamo Nesquik e mescoliamo bene.

Togliamo dal fuoco e aggiungiamo a poco a poco lo zucchero e la farina setacciata.

Versiamo il latte preriscaldato e mescoliamo fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Rimettiamo sul fuoco e portiamo a bollore.

Cuociamo per 2 minuti e versiamo il composto nelle formine sopra la gelatina di arancia ormai rappresa.

Rimettiamo tutto in frigo per almeno 2 ore.