



## IL BUDINO AL CIOCCOLATO COME UNA VOLTA di ALICE BALOSSÌ

*Questa ricetta semplicissima è il dolce della mia infanzia.*

*Tutto è iniziato con il cioccolato. A casa mia i dolci erano una rarità, ma io ero golosissima di cioccolato e mia mamma, che è una cuoca straordinaria, ma non ama affatto preparare i dolci, aveva un rito solo per me: il budino al cioccolato.*

*Quando si trattava di dessert prendeva in ogni caso sempre la via più veloce: il budino in scatola.*

*Lo preparava mescolando in due minuti. Io la guardavo affascinata: era il nostro piccolo rito, breve ma dolcissimo. Forse è proprio il fatto che mancassero i dolci "veri" che, anni dopo, mi ha spinto a diventare pasticceria: volevo imparare quella magia da zero. Così oggi il mio budino è diverso. È il budino di una volta, con ingredienti "veri". Cioccolato, latte e uova, un tocco di cacao per dare profondità e lo profumo con la scorza d'arancia.*

*Lo lascio cuocere lentamente in forno, a bagnomaria: il tempo che serve perché diventi vellutato, morbido, con quella consistenza che si scioglie in bocca. Quando lo sforno, lo copro con una glassa di cioccolato fondente che in superficie diventa leggermente croccante, e finisco con qualche fetta di arancia candita che profuma tutta la cucina. È un dolce che ormai in pochi preparano davvero, ma per me è quasi un atto d'amore lento e consapevole, il tempo che mia mamma non dedicava ai dolci e che io invece ho scelto di regalarmi ogni giorno.*

*È il mio modo di fermare tutto, accendere il forno e lasciare che il profumo del cioccolato riempia la casa—quel profumo che da bambina sognavo e che oggi posso creare con le mie mani.*

*Questo budino basta farlo una volta per capire quanto è semplice, quanto è buono, quanto sa di casa.*

*E dopo il primo cucchiaino, sono pronta a scommettere che non vorrete più tornare indietro.*

*@storie di cioccolato  
@zaini1913 #storiediccioccolato #adv #ricetta #budino #cioccolato  
@labalossmilano*

# Emilia



## IL BUDINO AL CIOCCOLATO COME UNA VOLTA



### INGREDIENTI:

- 200 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 1 litro di latte
- 6 uova
- 160 g di zucchero
- 40 g di cacao
- 100 g di cioccolato fondente al 70% Emilia Zaini
- La scorza grattugiata di un'arancia
- Fette di arancia candite per decorare



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
70 min



Porzioni  
8 persone

**1**

Mettete a scaldare il latte con la scorza d'arancia. Tritate grossolanamente il blocco di cioccolato Emilia Zaini e aggiungetelo al latte caldo

- 2** Lasciate riposare qualche minuto e mescolate con una frusta. In una ciotola unite le uova, lo zucchero e il cacao e mescolate qualche minuto con le fruste elettriche per far sciogliere lo zucchero.
- 3** Unite i due composti e versate il tutto in uno stampo da budino. Mettete a cuocere a bagnomaria nel forno caldo a 160 gradi per 45/50 minuti. I bordi dovranno risultare compatti e il centro morbido.
- 4** Fate raffreddare e sformate. Sciogliete a bagnomaria o nel microonde al minimo il blocco di cioccolato fondente al 70% Emilia Zaini fino a farlo sciogliere. Fatelo colare sul budino. Decorate con le fette di arancia candite.