

## **Budino di panna e zucca**

Porzioni: 3 persone

### **INGREDIENTI**

200 g di panna

350 g di zucca

3 cucchiaini di stevia (io ho usato Cuor di Stevia)

14 g colla di pesce

250 ml di latte intero

cannella in polvere

scaglette cioccolato (facoltativo)

### **PREPARAZIONE BUDINO ALLA ZUCCA**

Tagliate la zucca a tocchetti e fatela ammorbidire in una padella con un poco di acqua.

Scolatela, lasciatela intiepidire e frullatela. (Io ho usato il frullino a immersione).

Portate a bollore 150 ml di latte, scioglietevi 1 cucchiaino di stevia e 8 g di colla di pesce già bagnata in acqua fredda e strizzata.

Aggiungete la polpa di zucca. Se composto fosse troppo liquido stringetelo per qualche minuto sul fornello facendo attenzione a non bruciare il tutto.

Fate intiepidire e versate sul fondo dello stampo per budino.

Mettete lo stampo in frigo.

### **PREPARAZIONE BUDINO ALLA PANNA**

Portate alla soglia del bollore la panna con circa 70 ml di latte e 1 cucchiaino di stevia.

Scioglietevi 6 g di colla di pesce bagnata in acqua fredda e strizzata.

Fate intiepidire e versate sul budino di zucca

Riponete in frigo per circa 4 ore.

Decorate con ciuffi di panna montata, scaglette di cioccolato e spolverizzate con la cannella