



## Ingredienti

### Per il budino al cioccolato:

600ml latte

60g fecola

100g zucchero

40g cacao amaro

40g cioccolato fondente tritato

80g burro

### Per il budino alla menta:

500ml latte

70g fecola

100g zucchero

100ml sciroppo di menta

80g burro

una confezione di McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

100ml latte

100g cioccolato fondente



## Preparazione

Iniziare foderando una ciotola con la pellicola trasparente, per evitare che la cupola si attacchi e per facilitarne l'uscita una volta pronta.

Bagnare i biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena nei 100 ml di latte e foderare con questi la ciotola.

Preparare a parte il primo budino: far sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungere il cacao e il cioccolato, continuando a mescolare.

Togliere dal fuoco e aggiungere la fecola e lo zucchero.

Nel frattempo far scaldare il latte.

Una volta che il latte è tiepido versarlo sul composto mescolando velocemente.

Rimettere il tutto sul fuoco e portare ad ebollizione.

Versare il budino nella ciotola rivestita di biscotti e mettere da parte.

Preparare ora il budino alla menta: far sciogliere a bagno maria il burro e aggiungervi lo sciroppo di menta.

Unire mescolando la fecola e lo zucchero.

Riscaldare il latte e unirlo al composto, poi rimettere sul fuoco e portare a ebollizione.

Versare il budino al centro di quello al cioccolato, coprire con la pellicola e mettere in frigo.

Dopo 3-4 ore sformare, glassare con cioccolato fondente fuso, decorare e servire la cupola menta cioccolato e McVitie's.

<http://dolcipastrocci.blogspot.it/2014/07/cupola-menta-cioccolato-e-mcvities.html>