

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

Nel nuovo numero di Taste&More troverete un interessante articolo su *“quel fluido misterioso, denso e profondo tinto dei colori del tramonto...”* che è il miele. La nostra nutrizionista di fiducia Luisa ci parla di come è composto, della cristallizzazione, della conservazione e di tutti i tipi di miele!! Inoltre io personalmente ho avuto la fortuna di assistere al procedimento per ricavare il miele e vi spiego come avviene.

Ma noi di Taste&More non potevamo che completare tutte queste informazioni con tante ricette deliziose che vedono il miele protagonista indiscusso. La mia proposta è un budino di taleggio con fichi freschi e miele al tartufo, buonissimo, cremoso e con un ottimo contrasto tra dolce e salato. Se non amate il tartufo potete utilizzare anche un altro miele di vostro gradimento, inoltre è possibile sostituire i fichi con delle pere cotte qualche minuto in padella.



**BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI
E MIELE AL TARTUFO**
per 4 persone

150 g di panna fresca
120 g di taleggio
95 g di albumi

2 cucchiaini di miele d'acacia
40 g di miele al tartufo
4 fichi
4 noci

per leggere il procedimento [clicca qui](#)







