

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino al latte

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 l di latte
- 180 g di zucchero
- 7 uova
- 1 stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1** Bollite il latte con lo zucchero.
Sbattete quindi le uova e versatele nel latte sempre mescolando. Versate il composto ottenuto in una forma da budino, completando con la vaniglia.
Mettete in forno a bagnomaria in acqua calda. Cuocete fino a che non si sarà formata una crostina.