

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino Birmano

---

LUOGO: *Asia / Myanmar*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *180 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



### INGREDIENTI

POLPA DI COCCO grattugiata - 350 gr

LATTE INTERO 1 l

SEMOLINO 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 40 gr

ALBUME 2

UVETTA 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI SESAMO 40 gr

SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Dopo avere tenuto a mollo per 3 ore la polpa della noce di cocco nel latte bollente, filtratela e strizzatela bene con una garza per estrarne tutto il succo.



- 2 Versate il “latte” così ottenuto in una casseruola e unite mescolando tutto lo zucchero, un pizzico di sale e il semolino.



**3** Continuate a mescolare accuratamente e portate a ebollizione.

Aggiungete 30 g di burro e l'uvetta, poi continuate la cottura per un altro minuto, sempre mescolando, prima di spegnere il fuoco.



4 Separate gli albumi, montateli con l'aggiunta di un pizzico di sale e incorporateli con

delicatezza al semolino.





- 5 Imburrate uno stampo rotondo a cerniera, versate il composto e livellatelo, spolverate la superficie con i semi di sesamo e infornate a 140°C per circa 40 minuti.





6 A fine cottura lasciate raffreddare, sformate su un piatto di servizio e servite tagliato a fette come una torta.

