

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino d'uva

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di succo d'uva nera
2 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di zucchero
noci e mezza mela.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere la farina nel succo d'uva, quindi incorporarvi le noci e la mela, dopo averle tagliate a pezzetti.

Far cuocere a fuoco basso, avendo cura di mescolare in continuazione.

Non appena il composto accenna a bollire, unirvi il cucchiaino di zucchero. Quando il composto ritorna a bollire, levarlo dal fuoco e versarlo in coppette da dessert o, a piacere, in uno stampo.

2 Lasciar raffreddare prima di servire.