

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di amaretti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 150 g amaretti
- 1/2 l latte
- 150 g zucchero di cui 50 per il caramello
- 1 limone
- 2 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolate gli amaretti, grattugiate la scorza del limone, uniteli al latte e bollite tutto 10 minuti; aggiungete 100 g di zucchero e fate raffreddare. Al budino tiepido unite i due tuorli e, sempre mescolando, incorporate delicatamente gli albumi montati a neve. Versate in uno stampo dopo aver fatto caramellare i restanti 50 g di zucchero e cuocete a bagnomaria 1 ora circa. Quando il budino sarà freddo capovolgetelo e mettetelo in frigo.