

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino di mele con crema alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER IL BUDINO

MELE 2  
PANNA FRESCA 60 ml  
ZUCCHERO 20 gr  
TUORLI 3  
UOVA INTERE 3  
VANILLINA 1 bustina  
VINO BIANCO SECCO 50 ml  
CANNELLA 1 pizzico

## PER LA CREMA ALLA CANNELLA

TUORLO D'UOVO 1  
RUM 1 bicchierino  
ACQUA 1 bicchiere  
CANNELLA IN POLVERE poca -  
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola  
FARINA 1 cucchiaino da tavola

# PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini le mele dopo averle sbucciate.

In una casseruola fate scaldare il vino con lo zucchero (dopo averne tolto 1 cucchiaio).



2 Unite le mele e la cannella.



3 Mescolare e fate cuocere per 7 minuti.

Con il frullatore ad immersione frullare le mele.



- 4 In una casseruola mettere la panna, lo zucchero rimasto e la vanillina, portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate cuocere altri 3 minuti.



- 5 Fate raffreddare.

Alla purea di mele unire i tuorli, le uova e la panna filtrata, mescolare bene e dividere il composto in stampini monoporzione da cuocere a bagnomaria per 25 minuti.



6 Lasciate freddare i budini senza toglierli dal bagnomaria.



7 Per la crema: mettete tutti gli ingredienti in una casseruola.



8 E fate addensare.



9 Servite i budini accompagnati con la crema.

