

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino di pere

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

4 pere  
1/2 bicchiere vino bianco  
4 cucchiari zucchero  
poco rhum (facoltativo)  
200 g pane raffermo  
latte  
50 g uvetta  
4 uova  
50 g burro  
pangrattato fine  
farina.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere in pentola le pere a fettine, 2 cucchiari di zucchero, vino e acqua fino a coprirle. Cuocere piano per 30 minuti. Ammorbidire nel latte caldo il pane a pezzi, passarlo al setaccio, unire l'uvetta infarinata, rhum, 30 g di burro fuso, le pere e le uova sbattute con

1 cucchiaio di zucchero. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cosparsi di pangrattato e zucchero e cuocere a bagnomaria in forno a 180' c per circa 5-6 minuti.