

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg pesche
200 g amaretti
5--6 biscotti secchi
200 g zucchero
2 uova
marmellata di pesche
gin.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le pesche, affettarle e schiacciarle con una forchetta in una terrina, unire lo zucchero, gli amaretti sbriciolati e le uova sbattute. Imburrare uno stampo da budino, spolverizzarlo con i biscotti sbriciolati, riempirlo con il composto di pesche e infornare per circa 45 minuti. Far freddare, sformare, coprire con la marmellata diluita con il gin e servire.