

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di prugne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di prugne secche snocciolate

120 ml di madera

75 g di zucchero

1 cucchiaio di succo di limone

1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata

3 bianchi d'uovo

burro

panna montata dolce.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le prugne in una ciotola insieme al Madera e abbastanza acqua per coprire e lasciate macerare per 10-15 minuti. Versate il liquido in un tegamino, aggiungete lo zucchero e succo di limone e cuocete 10 minuti fino a quando il liquido non sarà ridotto quasi di un quarto; incorporare la buccia di limone. Frullate le prugne per ottenere un purè e unite il composto con il Madera. Montate i bianchi a neve fermissima e incorporarli delicatamente al composto con le prugne, usando una spatola di gomma con movimenti

dall'alto verso il basso. Ponete il composto in una bella pirofila imburrata e fate cuocere nel forno riscaldato a 180° per 25-30 minuti circa fino a quando non sarà indurito. Servite accompagnato con panna dolce montata.