

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di semola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 pezzetto burro
250 g semola
1/2 l latte
1 pezzetto cedro candito oppure uva
sultanina
zucchero a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Si scioglie il burro, si aggiunge il latte e quando bolle si unisce la semola e si fa cuocere. Quando è densa, si toglie dal fuoco e si fa raffreddare, poi si aggiungono le uova, lo zucchero, il cedro tagliato a pezzetti o l'uvetta. Si mettono 3 o 4 cucchiaini di zucchero in uno stampo e si fanno caramellare, poi si aggiunge l'impasto e si fa cuocere a bagnomaria.