

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di Snowdon

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



INGREDIENTI

100g di strutto
3 uova
4 cucchiai di farina di mais
75g di zucchero di canna
2 tazze di pane grattugiato
50g di uvetta
2 cucchiai di marmellata
scorza di 1 limone
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 In una grossa ciotola, miscelate lo strutto con il pane grattugiato e il sale. Aggiungetevi la scorza di limone e lo zucchero di canna. Ungete, ora, uno stampo per budini di medie dimensioni fatto di acciaio inossidabile e cospargete sul fondo dello stampo metà della quantità indicata di uvetta.

In una ciotola separata sbattete le uova e la marmellata insieme. Aggiungete il composto di uova e marmellata e l'uvetta rimasta al composto di pane grattugiato e amalgamate bene e versate tutto nello stampo unto. Stendete uno strato di carta da cucina e uno di alluminio sopra la ciotola e sigillatela bene. Mettete una ciotola per zuppe o per dessert a faccia in giù in una grossa casseruola, appoggiatevi sopra lo stampo per budini con il budino all'interno e riempite la casseruola per $\frac{3}{4}$ d'acqua bollente. Portate ad ebollizione e lasciate sobbollire per $1\frac{1}{2}$ ore. Servite caldo con crema inglese.

NOTE

Questo delizioso budino al vapore donerà sicuramente una sensazione di benessere nelle notti invernali. Il Budino di Snowdon o "Pwddin Eryri" prende il nome dalla Montagna Snowdon ("Yr Wyddfa Fawr"), la montagna più alta del Galles il cui picco più alto è a 1085 metri.