

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino natalizio caraibico con burro al brandy

LUOGO: **Centro America / Giamaica**

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



¼ tazza di mandorle tritate finemente
½ cucchiaino di lievito in polvere
½ tazza di burro senza sale
sciolto e fatto raffreddare leggermente
3 grosse uova
¼ tazza di latte
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di estratto di mandorla.

PREPARAZIONE

1 Usando un mixer elettrico, miscelate il burro fino a che diventi morbido. Incorporate lo zucchero.

Gradualmente incorporate il brandy.

Per il budino, miscelate l'uvetta, le ciliegine candite, la buccia d'arancia, la cannella, lo zenzero, la noce moscata ed il sale in una grossa ciotola. Versate il rum nella ciotola e mescolate per amalgamare il tutto. Lasciate riposare per 30 minuti.

Miscelate il pangrattato, lo zucchero e la farina in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete il composto alla mix di frutta e mescolate per amalgamare. Coprite il tutto e lasciate riposare a temperatura ambiente per una notte.

Imburrate generosamente uno stampo per budini da 2 litri che abbia anche il coperchio.

Miscelate le mandorle e il lievito in polvere in una ciotola di medie dimensioni.

Sbattete il burro sciolto, le uova, il latte, l'estratto di vaniglia e di mandorla in una grossa ciotola. Incorporate il composto di mandorle. Incorporate il composto di burro nel mix di

frutta secca.

Versate il composto ottenuto nello stampo e livellate la superficie.

Coprite lo stampo del budino con il coperchio.

Mettete lo stampo su di una griglia in una pentola. Aggiungete acqua bollente a sufficienza fino a raggiungere metà dello stampo.

Coprite la pentola e fate cuocere il budino a vapore a fuoco medio fino a che uno stuzzicadenti inserito nel centro venga fuori pulito, aggiungete più acqua bollente se necessario, circa due ore.

2 Trasferite lo stampo a raffreddare per 5 minuti.