

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Budino natalizio

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



## INGREDIENTI

- 115g di farina
- 1 cucchiaino colmo di lievito in polvere
- 175g di pane grattugiato
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 1 cucchiaino di cannella
- ¼ cucchiaino di noce moscata
- 250g di burro congelato grattugiato (o strutto)
- 175g di zucchero di canna
- ¼ cucchiaino di sale
- 175 g di uva sultanina
- 175g di uvetta
- 175g di uva passa
- 75g di mandorle scottate
- 175g di bucce di frutta mista
- 2 uova
- 175ml di latte
- scorza grattugiata di 1 limone
- 1 cucchiaio di brandy

# PREPARAZIONE

**1** Ungete completamente una grossa ciotola di acciaio inossidabile o uno stampo per budini. Pesate la frutta secca e versatela in un'altra ciotola, in un altro contenitore ancora mischiate il burro grattugiato (o strutto) con la farina. Ora aggiungete questo composto di farina e burro, il pane grattugiato, il lievito in polvere, lo zucchero di canna e le spezie alla frutta secca precedentemente pesata.

Sbattete le uova insieme al latte e versate questo composto sull'impasto con la frutta secca e aggiungetevi il brandy.

Miscelate completamente e versate il composto ottenuto nella ciotola ben unta. Stendete uno strato di carta da cucina e di alluminio sopra i bordi della ciotola e chiudete bene. Mettete una vecchia zuppiera o una ciotola da dessert a faccia in giù in una pentola e metteteci sopra lo stampo con il budino. Riempite la casseruola con dell'acqua quindi copritela. Fate cuocere per 5-6 ore, controllando che nella casseruola ci sia sempre dell'acqua.

Cuocete il budino al vapore per 2 ore a Natale per scaldarlo.

Si può anche aggiungere una quantità maggiore di brandy, e si può servire con burro al brandy o salsa di brandy e panna montata.