

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Il budino Billy Can

LUOGO: Oceania / Australia

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



### INGREDIENTI

- 1 ½ tazze di uva passa
- ½ tazza di uva sultanina e uva passa
- 1 tazza di zucchero
- ½ cucchiaino di spezie miste e cannella
- 2 tazze di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.

### PREPARAZIONE

- 1 Miscelate tutti gli ingredienti, mescolateli bene con 500ml di the bollente. Svuotate il composto in una latta - Bylly Can - ben imburata e infarinata.
- 2 Coprite e lasciatela riposare per una notte. Cuocete al vapore per 3 ½ ore.

### NOTE

Nel bush australiano nel 19 secolo la gente doveva improvvisare. Il Billy Can è una latta con i manici

solitamente utilizzata per trasportare l'acqua.