

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino ai mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 gr di mirtilli
1/2 bicchierino di Cointreau
50 gr di zucchero
50 gr di farina
1+1/2 dl di latte
1 uovo
1 scorza d'arancia
1 bustina di vanillina
2 prese di cannella
burro q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e pulire i mirtilli, metterli bene scolati in una terrina, versarci sopra il Cointreau e spolverizzarli con un cucchiaino di zucchero, quindi lasciarli macerare per una mezz'ora. Preparare intanto in una terrina una pastella composta dalla farina, due cucchiaini di zucchero, l'uovo, la scorza grattugiata dell'arancia, la vanillina e la cannella.

Imburrare una pirofila, metterci dentro i mirtilli, versarci sopra la pastella, spolverare con lo zucchero rimasto e mettere il tutto a cuocere nel forno a 180° a bagnomaria per un'ora. Lasciare raffreddare, quindi mettere in frigorifero sino al momento di servire.