

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino alle albicocche

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **135 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ALBIOCOCHE SECICHE 130 gr

ZUCCHERO 200 gr

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

BURRO 240 gr

UOVA grandi - 2

MOLLICA DI PANE 90 gr

Un dolce profumato ed insolito per concludere in bellezza il pranzo di Natale. Questo dolce richiede una lunga cottura a bagnomaria ma, quando lo porterete in tavola, vi renderete conto che ne valeva decisamente la pena! Provate il budino alle albicocche, lo amarete al primo assaggio!

PREPARAZIONE

1 Unite, in uno stampo da soufflé da 1 ½ l le albicocche, 237 ml d'acqua e 100 g di zucchero.



2 Coprite con della pellicola (o con un piatto) e mettete nel microonde alla massima potenza per 7 minuti.



3 Togliete lo stampo dal forno e scopritelo per far fuoriuscire il vapore.

Trasferite il composto, grattandolo dal fondo dello stampo, in un mixer e rendetelo a purea.



4 Raccogliete la purea anche dalle pareti del mixer, aggiungete il succo di limone e azionate nuovamente il mixer fino ad ottenere un composto liscio.



5 Mettete la purea in una ciotola e lasciatela riposare per 15 minuti o fino a che sia fredda.

Mettete uno stampo da 2 l per soufflè su di un foglio di carta forno e disegnatevi la circonferenza con una matita.

Tagliate il disco di carta forno.

Imburrate lo stampo ed entrambi i lati del disco di carta forno usando 1 cucchiaino del burro a disposizione.

Collocate il foglio di carta forno all'interno dello stampo.



6 Mettete lo zucchero ed il burro rimanente nel contenitore di un mixer e frullate fino a che

risulti liscio.



- 7** Con il mixer in azione, aggiungete le uova, una alla volta aggiungendo la successiva solo quando la precedente è stata ben assorbita.



- 8** Aggiungete la purea di albicocche e azionate il mixer fino a quando risulterà ben incorporata.



- 9 Trasferite nuovamente il composto in una ciotola ed incorporatevi delicatamente il pane sbriciolato.



- 10 Accendete il forno a 160°C.

Versate il composto nello stampo per soufflè preparato in precedenza. Per rimuovere le bolle d'aria, picchiate in modo deciso lo stampo sul piano di lavoro.

Mettete lo stampo in una teglia più grande e riempite questa d'acqua bollente fino ad arrivare a metà dell'altezza dello stampo per soufflè.



11 Infornate e lasciate cuocere fino a quando uno stecchino non ne esce pulito, circa 1 ½ – 2 ore.