

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di amaretti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

150 g amaretti
1/2 l latte
150 g zucchero di cui 50 per il caramello
1 limone
2 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolate gli amaretti, grattugiate la scorza del limone, uniteli al latte e bollite tutto 10 minuti; aggiungete 100 g di zucchero e fate raffreddare. Al budino tiepido unite i due tuorli e, sempre mescolando, incorporate delicatamente gli albumi montati a neve. Versate in uno stampo dopo aver fatto caramellare i restanti 50 g di zucchero e cuocete a bagnomaria 1 ora circa. Quando il budino sarà freddo capovolgetelo e mettetelo in frigo.