

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di mele con crema alla cannella

di: *Kya*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL BUDINO

MELE 2
PANNA FRESCA 60 ml
ZUCCHERO 20 gr
TUORLI 3
UOVA INTERE 3
VANILLINA 1 bustina
VINO BIANCO SECCO 50 ml
CANNELLA 1 pizzico

PER LA CREMA ALLA CANNELLA

TUORLO D'UOVO 1
RUM 1 bicchierino
ACQUA 1 bicchiere
CANNELLA IN POLVERE poca -
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola
FARINA 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini le mele dopo averle sbucciate.

In una casseruola fate scaldare il vino con lo zucchero (dopo averne tolto 1 cucchiaio).

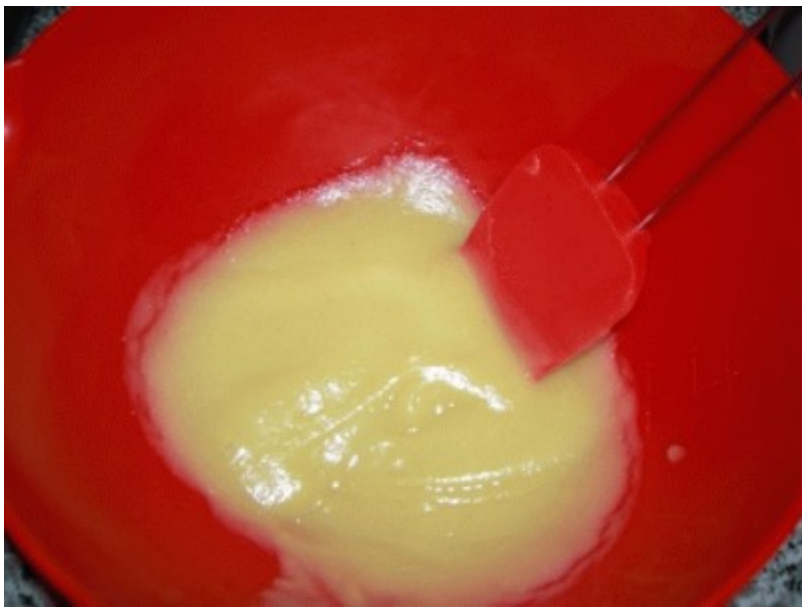


2 Unite le mele e la cannella.



3 Mescolare e fate cuocere per 7 minuti.

Con il frullatore ad immersione frullare le mele.



- 4 In una casseruola mettere la panna, lo zucchero rimasto e la vanillina, portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate cuocere altri 3 minuti.



- 5 Fate raffreddare.

Alla purea di mele unire i tuorli, le uova e la panna filtrata, mescolare bene e dividere il composto in stampini monoporzione da cuocere a bagnomaria per 25 minuti.



6 Lasciate freddare i budini senza toglierli dal bagnomaria.



7 Per la crema: mettete tutti gli ingredienti in una casseruola.



8 E fate addensare.



9 Servite i budini accompagnati con la crema.

