

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di pane al microonde

di: *Cavallopazzo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Ricetta rapida e sfiziosa rielaborata dal nostro cookino Cavallopazzo a partire da un dolce tipico che si cucina un po' in tutto il mondo.

INGREDIENTI

PANE raffermo - 200 gr
LATTE INTERO 500 ml
ZUCCHERO 100 gr
BURRO 50 gr
GHERIGLI DI NOCI 50 gr
UVA PASSA 50 gr
UOVA 2
MARSALA 60 ml
CANNELLA ½ cucchiaini da tè
SUCCO DI LIMONE ½ cucchiaini da tè
NESQUICK 2 cucchiaini da tè
PINOLI 1 cucchiaio da tè
PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Sistemate il pane, tagliato a dadini, in una terrina. Unite il latte caldo, il burro ammorbidito, lo zucchero, il Nesquik e mescolate bene.

Lasciate che il pane assorba tutto il liquido, quindi mescolate in modo da ottenere una pasta omogenea.

Unite poco alla volta le noci spezzettate, l'uva passa (precedentemente ammorbidita nel marsala) e le uova.

Caramellate uno stampo in pyrex con 4 cucchiari di zucchero e 4 di acqua.

Mettete nel microonde ad alta potenza e spegnete non appena il caramello comincia a diventare brunito.

Aspettate un paio di minuti e poi mettete l'impasto di pane nella pirofila.

Mettete il coperchio e cuocete alla massima potenza per 8 minuti. Scoprite, proseguite la cottura per altri 8 minuti e poi lasciate riposare per 10 minuti.

Sformate e servite tiepido o freddo.

