

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di pere e di mele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 mele
2 pere
150 g zucchero
150 g amaretti
1 bicchiere vino bianco
2 uova
marmellata di albicocche
2 cucchiai liquore.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le pere e le mele pelate con lo zucchero e il vino. Unire gli amaretti sbriciolati. Frullare le uova e aggiungerle al resto. Mettere il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno per 30-40 minuti.
Sformare freddo e coprire con la marmellata diluita con il liquore.