

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di pere

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

4 pere
1/2 bicchiere vino bianco
4 cucchiari zucchero
poco rhum (facoltativo)
200 g pane raffermo
latte
50 g uvetta
4 uova
50 g burro
pangrattato fine
farina.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in pentola le pere a fettine, 2 cucchiari di zucchero, vino e acqua fino a coprirle. Cuocere piano per 30 minuti. Ammorbidire nel latte caldo il pane a pezzi, passarlo al

setaccio, unire l'uvetta infarinata, rhum, 30 g di burro fuso, le pere e le uova sbattute con 1 cucchiaio di zucchero. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato e zucchero e cuocere a bagnomaria in forno a 180' c per circa 5-6 minuti.