

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soffiato Nerone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 80 gr di zucchero
- 80 gr di farina passata al setaccio fine
- 80 gr di burro
- 2 dl di latte
- 4 uova intere
- 100 gr di frutti canditi
- 4 cl di curacao
- 4 cl di cognac.

PREPARAZIONE

1 Trinciare in piccoli dadetti i frutti canditi e farli macerare a lungo nel curacao. Preparare intanto un Budino e mescolare all'impasto i frutti canditi. Cuocere il budino entro uno stampo a ciambella, dai bordi molto alti. Quando sia pronto, sformarlo sopra un piatto ad portata rotondo. Versare al centro del cognac leggermente riscaldato e dargli fiamma quando è ora di portare in tavola. Servire anche, separatamente, uno zabaglione caldo, profumato con curacao.