

BUDINO AI LAMPONI

Ingredienti

- farina (180g)
- sale
- 2 uova
- burro (100g)
- zucchero (100g)
- lievito vanigliato (10g)
- marmellata di lamponi (45g)

Come si prepara

Dopo aver montato il burro con lo zucchero, aggiungere le uova, una alla volta, continuando a mescolare.

Preparare a parte un impasto con la farina, il lievito, l'acqua e un pizzico di sale, poi incorporarlo al composto di burro, uova e zucchero.

Versare in uno stampo la marmellata di lamponi, quindi aggiungervi anche il composto preparato.

Coprire lo stampo e farlo cuocere in forno, già caldo a 180 gradi, per circa 90 minuti.

A cottura ultimata, lasciare riposare il dolce per una decina di minuti prima di sformarlo.

Difficoltà: 3

Tempo: 110

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	370 kcal 1549 kJ
-------------------	---------------------

Tags

creme, dolci, budini, dolci al cucchiaio, Budino ai lamponi, marmellata, frutti di bosco



