

## BUDINO ALLE CILIEGIE

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- 4 limone
- latte (200ml)
- burro (160gr)
- zucchero (120gr)
- pangrattato (20gr)
- ciliegie (500gr)
- vaniglina (2gr)
- mollica di pane (200gr)

### Come si prepara

Snocciolate le ciliegie.

Sbriciolate la mollica di pane in una ciotola e unitevi tanto latte quanto basta per bagnarla, quindi strizzatela, passatela al setaccio e raccoglietela in una terrina.

Lavorate con un cucchiaio di legno il burro in una ciotola, fino ad ottenerne una crema, poi incorporatevi uno per volta i tuorli (tenendo gli albumi da parte), lo zucchero, la vaniglina, la scorza del limone, un pizzico di sale e la mollica.

Montate a neve gli albumi e incorporateli al budino, insieme alle ciliegie.

Imburrate uno stampo per budini, cospargetelo con il pangrattato, versatevi il composto e fatelo cuocere nel forno a 180 gradi per 15 minuti.

Sfornate il budino, sformatelo su un piatto da portata e servite anche subito.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	192 kcal
-------------------	----------



804 kJ

## Tags

mousse, creme, occasioni speciali, primavera, new, feste, budini, dolci al cucchiaio, Budino alle ciliegie, tradizionale, mediterraneo