

## BUDINO ALLE MELE

### Ingredienti

- 2 uova
- 2 limone
- panna fresca da montare (200ml)
- zucchero a velo (200gr)
- vaniglia
- maizena (5 cucchiaini)
- 4 mele renette

### Come si prepara

Sbucciate le mele, tagliatele in quarti e mettetele insieme al succo di limone in una casseruola con 100 ml di acqua, 150 gr zucchero e la vaniglia.

Fate cuocere per 20 minuti, togliete la stecca di vaniglia e passate il composto nel mixer.

Sbattete le uova con 50 gr di zucchero, la maizena e la panna.

Quando il composto appare liscio, incorporate la composta di mele e mescolate con cura.

Travasate tutto in un tegame, mescolate continuamente su fuoco dolce finchè il composto sarà completamente amalgamato.

Versatelo allora in uno stampo da charlotte e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

Mettetelo quindi nel frigorifero per almeno due ore e prima di servire sformate il budino facendo passare la lama di un coltello su un lato dello stampo e rovesciando il dolce su un piatto da portata.

**Difficoltà: 3**

### Tags

creme, budini, dolci al cucchiaio, torte di frutta, Budino alle mele, charlotte



