

BUDINO DI FRUTTA

Ingredienti

- 1 limone
- latte (600ml)
- burro (10gr)
- 1 uovo
- 2 pere
- zucchero di canna (50gr)
- 2 mele
- 1 banana
- maizena (10 cucchiaini)

Come si prepara

In un pentolino portate ad ebollizione il latte.

Sbattete il tuorlo d'uovo con lo zucchero, quindi aggiungete la maizena, la scorza di mezzo limone, il latte bollente ed una noce di burro.

Amalgamate bene il tutto, in modo da ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Rimettete sul fuoco, a fiamma bassa e fate cuocere per 15 minuti senza mai smettere di mescolare con un cucchiaino di legno.

Al termine della cottura continuate a mescolare per qualche istante e lasciate raffreddare.

Nel frattempo sbucciate la frutta e tagliatela a dadini, lasciandone da parte qualche fettina per la decorazione.

Unite la frutta al composto, ormai freddo e versate il tutto in quattro coppette. Guarnite con le fettine tenute da parte e tenete in luogo fresco fino al momento di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags





creme, frutta, budini, dolci al cucchiaio, budino, Budino di frutta

