

BUDINO DI UVETTA SULTANINA

Ingredienti

- 3 uova
- burro (50g)
- zucchero (45g)
- 2 chiodi di garofano
- cannella
- cioccolato fondente (45g)
- uvetta (40g)
- mandorle dolci (25g)
- vaniglia
- zafferano

Come si prepara

Montare a spuma il burro con 25 grammi di zucchero incorporandovi lentamente 3 tuorli.

Aggiungere poi 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua, 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere, i chiodi di garofano, i pistilli di zafferano, il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e la farina di mandorle.

Incorporare con molta delicatezza 3 albumi montati a neve fermissima con 20 grammi di zucchero.

Mettere il composto in stampi individuali e immergerli in un bagnomaria tiepido.

Infornare con tutto il bagnomaria a 180 gradi per 30 minuti e sformare e servire quando si è ben raffreddato.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	339 kcal 1419 kJ
-------------------	---------------------

Tags

budini, uvetta, budino, austria, Budino di uvetta sultanina

