DOLCI E DESSERT

Budino al rum

DOSI
4 persone

Ingredienti per 4 persone

Latte	**50 cl**
Uova	**6**
Zucchero	**8 cucchiai**
Rum	**1 bicchierino**
Cognac	**1 cucchiaio**
Panna montata	

Preparazione

1. Sbattere i tuorli con 6 cucchiai abbondanti di zucchero ed incorporare il latte e un bicchierino di rum. Far caramellare in uno stampo 2 cucchiai di zucchero con 1 di cognac e versarvi il composto di latte e uova.

2. Cuocere a bagnomaria per circa 1 ora. Una volta raffreddato, sformare il budino e servirlo guarnito con panna montata.