

DOLCI E DESSERT

Budino di pane con albicocche

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

1 h

CALORIE

250 kcal

Ingredienti per 8 persone

Pane raffermo	200 g
Uvetta sultanina	150 g
Latte	50 cl
Arance non trattate	2
Uova	4
Zucchero	100 g
Marmellata di albicocche	300 g
Burro	
Sale	

Preparazione

- 1 Tagliate il pane a dadini e mettetelo in una terrina ad ammolare per una decina di minuti con il latte tiepido e l'uvetta. Grattugiate la scorza di un'arancia e mescolatela al succo e al pane.
- 2 Unite le uova battute allo zucchero e aggiungete un pizzico di sale. Amalgamate bene il composto e versatelo in uno stampo da budino ben imburrato. Cuocete il budino in forno a 200 gradi a bagnomaria per un'ora.
- 3 Nel frattempo, mettete a scaldare la marmellata con il succo dell'arancia rimasto, quindi mescolate bene la salsa e tenetela in caldo. Sformate il budino.
- 4 Versatevi sopra soltanto una parte della salsa alle albicocche, e servite in una ciotola a parte quella che rimane.