BUDINO ALLA MENTA

Ingredienti per 6 persone:

- un litro di latte,
- 100 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- 100 g di farina,
- mezzo bicchiere di sciroppo alla menta,
- una scorza di limone.

Portate ad ebollizione il latte, poi toglietelo dal fuoco.
Mettete quindi sulla fiamma una casseruola smaltata e fatevi sciogliere il burro: incorporate lo zucchero e, mescolando con un cucchiaio di legno, lasciatelo sciogliere; unite la farina, continuando a mescolare per evitare grumi.
Diluite con poco latte, ammorbidendo un po' il composto, poi versate la menta.
Non appena questa sarà amalgamata unite il rimanente latte, poco per volta, sempre mescolando, e la scorza di limone.
Lasciate raffreddare fino a che il composto non accennerà a bollire, quindi toglietelo dal fuoco.
Eliminate la scorza di limone e versate la crema in uno stampo da budino dalle pareti scannellate che avrete precedentemente bagnato.
Scuotete un po' lo stampo per eliminare eventuali vuoti d'aria formatasi all'interno e fate raffreddare; introducete in frigorifero per 3 ore.
Al momento di servire immergete un attimo lo stampo in acqua bollente per far scivolare fuori più facilmente il budino; asciugatelo e capovolgete il dolce su un piatto di servizio.