

BUDINO ALLA VANIGLIA

Ingredienti per 6 persone:

- un litro di latte,
- 100 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- 100 g di farina,
- due bicchierini di liquore alla vaniglia,
- una scorza di limone.

Mettete il latte a scaldare nell'apposito bollitore e toglietelo quindi dalla fiamma ad ebollizione avvenuta.

In una casseruola fate sciogliere il burro, incorporate lo zucchero e, non appena questo si sarà sciolto, unite anche la farina, rimestando con un cucchiaino per eliminare eventuali grumi.

Diluite il composto con poco latte, quindi aggiungete il liquore alla vaniglia, la scorza di limone e il restante latte, poco per volta, mescolando in continuazione fino a che la crema non accennerà a bollire.

Togliete allora immediatamente dal fuoco, eliminate la scorza di limone e versate in uno stampo da budino dalle pareti scannellate che avrete precedentemente bagnato.

Fate raffreddare e introducetelo in frigorifero per 3 ore.

Al momento di servire, prima di capovolgere lo stampo sul piatto da portata, immergetelo un attimo nell'acqua bollente in modo che il dolce possa uscire più facilmente.