# BUDINO DIPLOMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di savoiardi,
- 60 g di fette biscottate dolci,
- 80 g di uva passita,
- 60 g di ciliege candite,
- 20 g di arancini canditi,
- 20 g di cedro candito,
- rum,
- tre uova,
- mezzo litro di latte,
- 50 g di fecola,
- una bustina di zucchero vanigliato,
- burro per ungere,
- zucchero a granelli.

Frantumate i savoiardi e le fette biscottate in pezzettini e metteteli in una terrina.
Lavate l'uvetta, e fatela rinvenire in acqua tiepida, quindi sgocciolatela, asciugatela ed aggiungetela ai biscotti insieme a tutta la frutta candita tritata.
Versatevi sopra il rum, coprite e lasciate macerare almeno 15 minuti.
Sbattete le uova e il latte con la fecola e lo zucchero vanigliato.
Imburrate uno stampo da budino e spolverizzatelo con lo zucchero a granelli: riempitelo prima con il miscuglio di biscotti e frutta, poi versatevi sopra il composto di uova.
Chiudete bene lo stampo con un coperchio e fate cuocere a bagnomaria per 1 ora.
Toglietelo dall'acqua, lasciatelo intiepidire leggermente, quindi capovolgete il budino sopra un piatto di servizio caldo e servite subito.