BUDINO GOLOSO DI FRUTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 200g. di zucchero,
- mela 200g.,
- albicocca 600g.
- ciliegie 200g.,
- biscotto secco 200g.,
- 2 uova,
- un cucchiaio di brandy,
- pangrattato,
- burro,
- un cucchiaio di mandorle a bastoncino.

Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi, eliminando il torsolo. Tagliate a spicchi anche le albicocche e cuocetele con le mele, senza nessuna aggiunta, fino a quando sono morbide e asciutte.
Passatele al passaverdura e unite alla purea ottenuta le ciliegie snocciolate, i biscotti sbriciolati, lo zucchero, le uova sbattute e da ultimo il liquore. Accendete il forno a 200 gradi. Imburrate e rivestite di pangrattato uno stampo di 22 cm. circa, versatevi il composto, livellatelo e cospargetelo di mandorle tagliate a bastoncino, Cuocete il budino per 45 minuti nel forno caldo. Lasciate raffreddare il dolce e sformatelo con delicatezza.