MINIPUDDING AI CANDITI

Ingredienti per 4 persone:

- farina 75 g.,
- zucchero 125g.,
- 3 uova,
- burro 25 g., frutta candita in pezzi,
- scorza di arance tritate 25 g.(circa un cucchiaino),
- cocco disidratato 20g.,
- Cointreau o un liquore all'arancia,
- sale.

Ponrte 50 g. di zucchero in un pentolino con 1 dl di acqua e 2 cucchiai di Cointreau.
Scaldate su fuoco medio e, dal momento in cui lo zucchero si è sciolto completamente, fate bollire ancora per un minuto e spegnete; otterrete uno sciroppo non troppo denso.
Separate i tuorli dagli albumi, mettete i primi in una terrina, unite 75g di zucchero e lavorate con la frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
Incorporate la farina, il cocco disidratato, le scorze tritate e gli albumi montati a neve.
Imburrate 4 stampini da budino.
Versate un cucchiaino di sciroppo in ognuno, sistemate sul fondo alcuni pezzetti di canditi e suddividete l'impasto preparato.
Cuocete in forno a 180° per 20 minuti, sformate i dolcetti nei piattini di servizio, nappateli con lo sciroppo rimasto e decorateli a piacere con pezzetti di frutta candita colorata.