BUDINO

Ingredienti:

- 3 cucchiai di grissini pestati,
- 3 cucchiai di cacao,
- 3 cucchiai di zucchero,
- 3 chiare d'uovo,
- 1 po' di burro,
- 1 po' di farina.

Sbattere a neve le chiare d'uovo ed unire la polvere di grissini, il cacao e lo zucchero.
Ungere lo stampo con il burro, spolverizzarlo di farina, versarci il composto e far cuocere a bagnomaria finchè si è rassodato.
Ci si puo' mettere sopra, prima di passarlo in tavola, una crema.