BUDINO AL CAFFÈ

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1/2 l di latte,
- 4 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiai di zucchero,
- 2 cucchiai di farina bianca,
- 1 cucchiaio di caffè solubile,
- 1 cucchiaio di cacao amaro,
- 1/2 bicchierino di liquore.

Montare a neve i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungere farina e cacao mescolando con un cucchiaio di legno.
Unire poco alla volta il latte bollente dopo avervi sciolto il caffè solubile.
Fare bollire il composto ottenuto per 8-10 minuti mescolando.
Lasciare intiepidire, poi versare in uno stampo spennellato con il liquore.
Servire freddo.