BUDINO DI AMARETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di amaretti,
- 1/2 l di latte,
- 150 g di zucchero, di cui 50 per il caramello,
- 1 limone,
- 2 uova.

Sbriciolate gli amaretti, grattugiate la scorza del limone, uniteli al latte e bollite tutto 10 minuti; aggiungete 100 g di zucchero e fate raffreddare.
Al budino tiepido unite i due tuorli e, sempre mescolando, incorporate delicatamente gli albumi montati a neve.
Versate in uno stampo dopo aver fatto caramellare i restanti 50 g di zucchero e cuocete a bagnomaria 1 ora circa.
Quando il budino sarà freddo capovolgetelo e mettetelo in frigo.