BUDINO DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di pane raffermo,
- latte,
- 2 uova,
- uvetta,
- brandy,
- frutta candita,
- 3 cucchiai di zucchero,
- un pizzico di cannella o di vaniglia in polvere, gelatina di albicocche.

Spezzettare il pane raffermo e coprirlo a filo con latte tiepido.
Quando è ammorbidito aggiungere le uova sbattute, una manciata di uvetta rinvenuta in acqua calda e brandy, la frutta candita, lo zucchero, la cannella o la vaniglia e rimescolare bene.
Mettere il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria per 50 minuti.
Sformare e servire freddo, glassato con gelatina di albicocche.