
567. BUDINO DI NOCCIUOLE (AVELLANE)

Latte, decilitri 7.

Uova, n. 6.

Nocciuole sgusciate, grammi 200.

Zucchero, grammi 180.

Savoardi, grammi 150.

Burro, grammi 20.

Odore di vainiglia.

Sbucciate le nocciuole nell'acqua calda ed asciugatele bene al sole o al fuoco, indi pestatele finissime nel mortaio collo zucchero versato poco per volta.

Mettete il latte al fuoco e quando sarà entrato in bollire sminuzzateci dentro i savoiardi e fateli bollire per cinque minuti, aggiungendovi il burro. Passate il composto dallo staccio e rimettetelo al fuoco con le nocciuole pestate per isciogliervi dentro lo zucchero. Lasciatelo poi ghiacciare per aggiungervi le uova, prima i rossi, dopo le chiare montate; versatelo in uno stampo unto di burro e spolverizzato di pangrattato, che non venga del tutto pieno, cuocetelo in forno o nel fornello e servitelo freddo.

Questa dose potrà bastare per nove o dieci persone.