BRODO CON ROYALE ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo vegetale
- 4 uova
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- 1 cucchiaio di farina
- burro
- latte
- poco sale
- poco pepe

Sbattete le uova, aggiungete un cucchiaio di farina e due di formaggio grattugiato, salate, pepate poco.
Diluite il composto con tanto latte quanto basta a ottenere una crema liscia.
Imburrate alcuni stampini dai bordi abbastanza alti e versatevi la crema.
Cuocete a bagnomaria per 12-15 minuti o fino a quando il composto si è rassodato.
Lasciate raffreddare, sformate, tagliate la royale a dadetti.