

BUDINO ALLE PESCHE

Ingredienti per 6 persone:

- otto pesche gialle,
- un bicchiere di vino
- bianco,
- 100 g di zucchero,
- 200 g di mandorle,
- sei tuorli,
- burro per ungere.

Sbucciate le pesche, apritele a metà, privatele del nocciolo e mettetele in un tegame che le contenga tutte.

Irroratele con il vino bianco e con un mestolo di acqua incorporate lo zucchero e fatele cuocere fino a che non saranno completamente sfatte; toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare.

Nel frattempo sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele finemente.

Passate le pesche al setaccio o al frullatore e raccogliete il ricavato in una terrina: incorporate le mandorle e i sei tuorli, uno alla volta, senza unire il successivo prima che il precedente sia stato ben assorbito.

Mescolate con un cucchiaio di legno per ottenere un composto ben amalgamato.

Ungete uno stampo da budino con le pareti scannellate e versatevi il composto, pareggiandone la superficie con un cucchiaio.

Cuocete a bagnomaria in forno a 180 gradi, per 40 minuti.

Quindi lasciate raffreddare e passate il dolce in freezer per 1 ora, prima di servire.

Al momento di portare in tavola capovolgete lo stampo su un piatto da dolci.

Sformando il budino.