

BUDINO AI BISCOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 350g. di lingue di gatto,
- 225g. di uvetta,
- mezzo dl. di rhum,
- mezzo litro di latte,
- 20g. di amido di mais,
- 100g. di zucchero,
- 4 tuorli burro.

Lavate l'uvetta in acqua calda, sgocciolatela e mettetela a macerare nel rhum. Sbriciolate finemente i biscotti. Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite l'amido di mais, amalgamate e diluite con il latte bollente versato a filo. Fate addensare la crema su fuoco basso, sempre mescolando e senza portare ad ebollizione. Incorporate i biscotti sbriciolati alla crema (meno 2 cucchiaini), mescolate e unite 80 g. di burro morbido e l'uvetta sgocciolata. Versate la preparazione in uno stampo da charlotte imburrato e lasciate raffreddare. Mettete in freezer per un'ora e poi in frigo per 4 ore. Servite sfornato e spolverizzato con i biscotti tenuti da parte.