

BUDINO "ALDA"

Ingredienti:

- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di farina gialla,
- 4 cucchiaini di farina bianca,
- 3/4 l di latte,
- 5 cucchiaini di zucchero,
- 200 g di canditi,
- pinoli,
- uvetta,
- 4 uova,
- burro.

Rosolare nel burro due cucchiaini di farina gialla e 4 di farina bianca.

Diluire con il latte, mescolare bene, unire 5 cucchiaini di zucchero e far raffreddare.

Aggiungere i tuorli e i canditi, l'uvetta rinvenuta nel rhum e i pinoli; infine incorporare gli albumi montati a neve.

Caramellare uno stampo col buco, versarvi il composto e cuocere a bagnomaria.