

BUDINO AL CAFFÈ

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1/2 l di latte,
- 4 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- 2 cucchiaini di farina bianca,
- 1 cucchiaino di caffè solubile,
- 1 cucchiaino di cacao amaro,
- 1/2 bicchierino di liquore.

Montare a neve i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungere farina e cacao mescolando con un cucchiaino di legno. Unire poco alla volta il latte bollente dopo avervi sciolto il caffè solubile. Fare bollire il composto ottenuto per 8-10 minuti mescolando. Lasciare intiepidire, poi versare in uno stampo spennellato con il liquore. Servire freddo.