

BUDINO AL CIOCCOLATO 2

Ingredienti:

- 2 hg di burro,
- 2,5 hg di zucchero,
- 12 tuorli d'uovo sodi,
- 1 po' di cioccolato,
- 2-3 bicchierini di rosolio,
- biscottini,
- liquore o vino bianco.

Pestare nel mortaio il burro, lo zucchero ed i tuorli d'uovo.

Far liquefare il cioccolato con il rosolio ed unirlo al composto.

Foderare uno stampo con i biscotti bagnati nel liquore o nel vino.

Riempire con il composto, ricoprire con biscotti bagnati e mettere in frigo.