BUDINO DI CASTAGNE 2

Ingredienti:

- 1 kg di castagne,
- 10 noci,
- 1,5 hg di zucchero,
- 1 baccello di vaniglia,
- 1 hg di burro,
- 1 po' di latte se necessario,
- pan di Spagna,
- 1 po' di rosolio.

Si fanno bollire le castagne, si sbucciano ancora calde e si fanno passare al tritatutto con le noci.
A parte si fa sciogliere lo zucchero con la vaniglia ed il burro.
Si unisce la purea e si lascia cuocere e se la miscela è troppo densa si aggiunge un po' di latte.
Si prende uno stampo, si fa uno strato di fette di pan di Spagna inzuppate nel rosolio, poi uno strato del composto preparato e così fino a quando si è riempito e si mette al freddo.