

BUDINO DI LATTE ED AMARETTI

Ingredienti:

- 3 litri di latte,
- 8 tuorli d'uovo,
- 8 cucchiaini di zucchero,
- 12 amaretti,
- 30 gr di zucchero vanigliato,
- 1 po' di curaçao,
- amarene sotto spirito.

Pestare bene gli amaretti e farli passare per il setaccio.

Aggiungere il latte, i rossi d'uovo sbattuti con lo zucchero vanigliato ed il curaçao.

Fatto che sia, si prende un po' d'acqua e si fa sciogliere lo zucchero in un tegamino in modo che diventi color dell'oro e ci si aggiunge un po' di liquore.

Poi si mette lo zucchero poco caramellato sul fondo dello stampo e ci si versa il preparato.

Si fa cuocere a bagnomaria e poi lo si fa raffreddare in modo che nel rovesciarlo per metterlo in tavola resti come una pioggia d'oro e ci si mettono intorno delle amarene sotto spirito.