BUDINO DI PERE E DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 mele,
- 2 pere,
- 150 g di zucchero,
- 150 g di amaretti,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 2 uova,
- marmellata di albicocche,
- 2-3 cucchiai di liquore.

Cuocere le pere e le mele pelate con lo zucchero e il vino.
Unire gli amaretti sbriciolati.
Frullare le uova e aggiungerle al resto.
Mettere il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno per 30-40 minuti.
Sformare freddo e coprire con la marmellata diluita con il liquore.