

BUDINI D'UVA

Ingredienti:

- 400 grammi di succo d'uva nera,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- noci,
- mezza mela.

Sciogliere la farina nel succo d'uva, quindi incorporarvi le noci e la mela, dopo averle tagliate a pezzetti.

Far cuocere a fuoco basso, avendo cura di mescolare in continuazione.

Non appena il composto accenna a bollire, unirvi il cucchiaino di zucchero.

Quando il composto ritorna a bollire, levarlo dal fuoco e versarlo in coppette da dessert o, a piacere, in uno stampo.

Lasciar raffreddare prima di servire.