



pudding - [Visualizza sul sito di line](#)

dessert - ricette con gli avanzi - pudding - frutta secca - fresca

Per 4 persone:

- 250 g di pane raffermo
- 100 g di uvetta secca
- 5 a 6 mele golden (non avendo mele ho messo prugne secchi)
- 100 g di zucchero in polvere
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- $\frac{3}{4}$ di litro di latte
- 3 o 4 uova
- 2 cucchiaini di rum

-1 Caramellate un stampo con 3 cucchiaini di zucchero in polvere 2 cucchiaini di acqua e il succo di $\frac{1}{4}$ di limone.

2 sbriciolate il pane in una ciotola.

3 fate bollire il latte con lo zucchero e lo zucchero vanigliato, versatelo sulle briciole di pane poi lasciate gonfiare.

4 fate rinvenire l'uvetta nell'acqua calda. Nel frattempo, pelate le mele e tagliate a pezzi.

5 aggiungete nella ciotola col pane, il latte, le uova e il rum. Mescolate.

6 versate il tutto nello stampo caramellato e mettete al forno a 170° per 50 min.





[Vai alla discussione sul forum](#)