



Bunettu (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Sviazzi

dolce - ricette regionali - Liguria

(budino di casa)

(la domenica nei tempi andati, si aggiungevano gli amaretti, quando c'erano)

Ingredienti:

3 tuorli d'uovo,

3 cucchiaini di zucchero,

4 cucchiaini di farina,

500.gr.latte,

2 cucchiaini cacao in polvere,

3 cucchiaini amaretti sbriciolati(quelli freschi,ma anche quelli secchi vanno bene)

Far bollire il latte.

Sbattere i tuorli con lo zucchero,unire la farina, il cacao in polvere, gli amaretti sbriciolati.

Amalgamare bene e per ultimo versare il latte bollente.

Rimettere sul fuoco e far riprendere il bollore (pianissimo)

Quando si rapprende e non ha più grumi, versare in uno stampo con il buco in mezzo.

Lasciar raffreddare e mettere il frigorifero.

Capovolgere e servire.

eCucinando.it