



Budino di uva fragola - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

da ricette di teletvsette

uva - cannella - maizena

Budino di uva fragola

Ingredienti:

1 litro di succo di uva fragola  
1 cucchiaio di zucchero  
1 cucchiaino di cannella  
5 cucchiai di maizena

in rosso la dose che ho fatto io, questa:

300 gr. di succo di uva fragola fatto come per i [Sugoli](#)  
2 cucchiai di zucchero  
2 cucchiai di maizena  
mezzo cucchiaino di cannella

Procedimento:

In una ciotola mescolare la maizena e lo zucchero.

A parte portare a ebollizione il succo d'uva in una pentola capiente.

Sciogliere la maizena in 3 cucchiai d'acqua fredda, quindi unire 1 mestolo di succo d'uva, mescolare bene e unire il composto al resto del succo d'uva.

Continuare la cottura sino a che il succo non sarà ben addensato.

Togliere dal fuoco, versare in una teglia rivestita di carta da forno. Lasciar raffreddare completamente e tenere in frigo una notte. Prima di servire ritagliare delle formine.

