



Budino di uvette e pinoli al caffè – [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Budino di uvette e pinoli al caffè d'orzo

(Cucchiaio d'Argento – dolci al cucchiaio)

dessert – pinoli – uvette – miele

Ingr.:

500 gr. di caffè d'orzo

60 gr. di uvetta

3 cucchiaini di miele

3 cucchiaini di pinoli

3 cucchiaini rasi di maizena

La scorza di mezzo limone

Essenza di vaniglia

Procedimento:

Lasciate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida, strizzatela e frullatela con metà caffè, alcune gocce di vaniglia e la buccia grattugiata del mezzo limone.

Aggiungete al composto la maizena diluita nel restante caffè.

Versate in una casseruola, ponete sul fuoco e lasciate addensare mescolando.

Dopo circa dieci minuti ritirate il recipiente, aggiungete il miele, mescolate e lasciate intiepidire il composto.

Versatelo in coppette individuali e ponete in frigo per circa un'ora.

Al momento di servire cospargete la superficie di pinoli.

Mie variazioni:

ho frullato solo metà dell'uvetta e l'altra l'ho messa intera.

Ho messo in pinoli subito, prima di mettere in frigo, ma è sbagliato, perché rivoltando la coppetta i pinoli rimangono sotto.

Il sapore è insolito, ma a noi è piaciuto molto...proverò a farlo magari con il caffè normale, anche se la buccia di limone ce la vedo poco...





[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it