



Bimby: Budino all'albicocca - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:

60 gr di zucchero, scorza di 1 limone non trattato, 70 gr di burro, 80 gr di marmellata di albicocche o altra frutta, 5 uova, 1 punta di cannella in polvere, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di Brandy.
Inserire nel boccale ben asciutto zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Unire burro e marmellata : 30 sec. lentamente da vel. 1 a vel. 4. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 7. Inserire nel boccale ½ l. d'acqua : 6 min. 100° vel. 1. Versare la crema ottenuta in uno stampo imburrato, coprirlo con la stagnola e metterlo nel varoma . Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul coperchio : 30 min. temp. varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo, fare intiepidire poi mettere in frigorifero per almeno 2 ore a rassodare. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di albicocche fresche o sciroppate e servire.

eCucinando.it