



Bimby: Budino dolce alla carota - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr. X 6: 600 g di carote, 200 g di panna fresca, 50 g di zucchero, un cucchiaino di miele, un baccello di cardamomo, una bustina di zafferano, 12 cucchiaino

di cannella, 2 uova, 15 g di burro per imbrattare lo stampo, 2 cucchiaini di mandorle sfilettate.

Preparazione: Tagliare le carote a rondelle e disporle nel varoma. Inserire nel boccale un lt d'acqua: 30 min varoma vel 1. Dopo 10 minuti posizionare il varoma

sul boccale e continuare la cottura. Al termine lasciare raffreddare le carote e inserirle nel boccale: 1 min vel 5. Unire panna, zafferano, miele, zucchero, uova,

cannella e cardamomo: un min vel 7. Versare il composto in uno stampo d'alluminio da 1 lt circa, precedentemente imbrattato e coprirlo con carta forno. Inserite

1 lt d'acqua nel boccale: 30 min varoma vel 1. Dopo 10 minuti disporre lo stampo nel varoma, posizionarlo sul boccale e continuare la cottura. Terminata la

cottura, lasciar raffreddare il budino in frigorifero per 23 ore. Sformarlo, cospargerlo di mandorle e servirlo. Si presenta ancora meglio se preparato in ramequin

individuali di porcellana.

eCucinando.it