

BUDINO DELLA NONNA GIULIA

L.1 latte
hg.1 burro
g.600 zucchero
n.5 uova
g.50 cacao
g.50 mandorle
cucchiari 2 farina

Mettere $\frac{1}{2}$ zucchero nello stampo per far caramellare
In una pentola sciogliere burro con farina aggiun-
gendo poco per volta latte cacao e zucchero preven-
tivamente sciolti in altro recipiente, e portare
tutto ad ebollizione .

Lasciare freddare per poter aggiungere le uova sbat-
tute (tuorli e chiare insieme)

Aggiungere le mandorle sbucciate e tagliate fini.

Mettere il tutto nello stampo caramellato e ghiac-
ciato.

Quocere a bagno maria in forno per circa 1 ora +
 $1\frac{1}{2}$.

Car Gerardo