



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Budino al latte**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **frusta, pentolino, stampo da budino, pirofila, forno**

### ***Ingredienti***

- 600 l di latte
- 100 g di zucchero
- 4 uova
- 1 stecca di vaniglia

## **Preparazione Budino al latte**

### **Passo 1.**

Fate bollire in un pentolino il latte con lo zucchero, ve datevi le uova sbattute e la stecca di vaniglia e cuocete continuando a mescolare un minuto.

### **Passo 2.**

Versate il composto in uno stampo da budino e ponete lo stampo in una pirofila con acqua, ponete in forno e cuocete a bagnomaria per 20 minuti a 180 C, fino a quando non si sarà formata una crosta dorata sulla superficie del budino.

### **Passo 3.**

Sfornate fate raffreddare e sformate il budino su un piatto da portata.

### **Passo 4.**

Servite freddo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)