

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, il budino di mele millegusti

borgnese-1-73ee7f68



BUDINO DI MELE MILLEGUSTI

TEMPO: 5 h

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

2 mele

Zucchero

2 tuorli d'uovo

Cannella q.b.

Fecola

Zenzero q.b.

Burro q.b.

Fragole q.b.

Preparazione:

Pela le mele e conservane un piccolo pezzo per la decorazione.

Una volta sbucciate, tagliale a cubetti e versale in un pentolino insieme allo zucchero e allo zenzero grattugiato. Aggiungi un bicchiere d'acqua, la cannella e prosegui la cottura a fiamma dolce.

Stempera la fecola di patate con dell'acqua e mescola energeticamente così da evitare i grumi.

Terminata la cottura delle mele, incorpora la fecola e frulla con un mixer ad immersione. Aggiungi i tuorli e mescola bene.

Imburra gli stampini con una noce di burro e versaci la composta di mele.

Inforna a 180 gradi per 45 minuti.

Sforna i budini, falli raffreddare a temperatura ambiente e infine mettili in frigorifero a riposare per 4 ore.

Impiatta il budino e decora con mela e fragola a fettine.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno