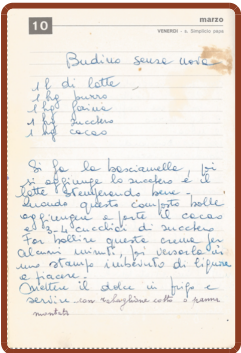
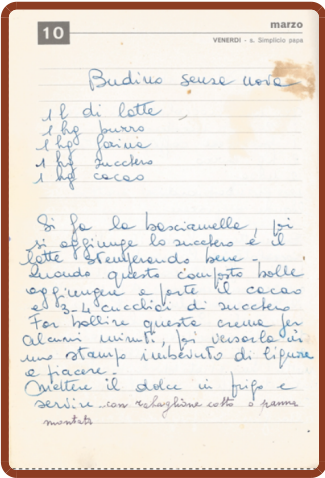


Budino senza uova



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

latte	1 l
burro	1 hg
farina	1 hg
zucchero	1 hg
cacao	1 hg

Procedimento

1 l • Si fa la besciamella, poi si aggiungerà lo zucchero e il latte rimestandolo bene. Quando questo composto bolle aggiungere a parte il cacao e 3-4 cucchiaini di zucchero. Far bollire questa crema per alcuni minuti, poi versata in uno stampo imburrato di tipare e ficcare. Mettere il dolce in frigo e servire con meringhe cotte o panna montata.

Note della nonna: marzo 10 VENERDÌ - s. Simplicio papa