



## BIRRIFICIO FARNESE

### *BUDINO di NATALE*

*Ingredienti (per 4 persone) :*

#### INGREDIENTI

- 150g di mandorle sbucciate e tritate
- 1 litro di birra ***Biancaspina o Nat-Ale***
- 50g di scorza d'arancia
- 120g di uva sultanina
- 10 tuorli d'uovo
- 200g di farina tapioca
- 200g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 baccello di vaniglia
- maraschino q.b.  
per servire:
- panna montata
- burro per lo stampo

#### PREPARAZIONE

- Mettete l'uvetta in ammollo nel maraschino. Portate ad ebollizione in una pentola la birra, lo zucchero e la vaniglia.
- Versate la farina a pioggia e appena bolle toglietela dal fuoco. Unitevi le mandorle tritate, la cannella, i tuorli d'uovo, la scorza d'arancia e l'uvetta preventivamente sgocciolata.
- Mescolate bene il tutto poi imburrate lo stampo, versatevi il composto.
- Fatelo cuocere a bagnomaria in forno caldo a 180°.
- Quando sarà cotto, lasciatelo intiepidire, e servitelo con panna montata.