



## **Budino di mele**

### **Ingredienti per 6/8 persone**

4 mele  
120 g di farina  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
1 uovo intero e 1 tuorlo  
100 g di zucchero  
1 dl di latte  
20 g di burro per gli stampini a corona del diametro di 22 cm.

### **Per la finitura**

1/2 mela  
1 cucchiaino di zucchero  
succo di ½ limone  
1 cucchiaino di zucchero a velo

### **Preparazione**

1. In una terrina lavorare l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, sbattendoli con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungere il latte e, poco alla volta, la farina setacciata con il lievito, mescolando continuamente fino ad ottenere una pastella morbida.
3. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette, tante quante ne servono per rivestire gli stampini, ben imburrati, e riducendo a cubetti il resto che verrà unito alla pastella preparata.
4. Versare il composto negli stampini e porli in forno preriscaldato a 160 °C per 40 minuti circa.
5. Togliarli dal forno e lasciarli riposare almeno 15 minuti prima di sformarli.

### **Preparare la finitura**

- a) Lavare la mela, dividerla a metà, privarla del torsolo, tagliarla a fette sottili e metterle in una ciotola.
- b) Cospargere con lo zucchero e irrorare con il succo di limone, mescolare e fare macerare per 20 minuti.
- c) Scolarle, distribuirle attorno al budino e spolverizzarle con lo zucchero a velo.