



Bimby: Budino di mele - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

6 grosse mele renette, 100 g di zucchero, 50 g di burro, 4 cucchiaini di farina, un limone, 4 uova.
Sbucciate le mele e tenetele da parte. Inserite nel boccale la buccia del limone e lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unite le mele e tritate a vel 3 per 30 sec. Cuocete 10 min 100° vel 2. Lasciate raffreddare il composto. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi. Poi unite i tuorli, la farina e il composto di mele. Mescolate a vel 2 per 20 sec. Versate in uno stampo da soufflé a bordi alti e cuocete in forno caldo a 150° per 40-50 minuti. Il budino è cotto quando inserendo uno stecchino questo esce asciutto.

eCucinando.it