



## Budino di tofu

[Del 04/08/2003 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 400 g di tofu, 150 g di malto di mais, 30 cl di latte di soia, 4 uova, 1/2 cucchiaino di sale, 3 cucchiari di uvetta sultanina**

Sbattete le uova con mezzo cucchiaino di sale e aggiungetevi, poco alla volta, il latte di soia tiepido. In una ciotola fonda e abbastanza larga versate prima il malto e poi il composto di uova e latte, quindi il tofu dopo averlo frullato. Mettete la ciotola dentro un tegame alto (da forno) con dentro acqua bollente e lasciatelo nel forno a 150 gradi per 40 minuti. Aggiungete 3 cucchiari di uvetta e lasciatelo ancora per 20 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]