



## Budino inglese

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per dolci](#)]

**Ingredienti:** per 4 - 6 persone: 3 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di zucchero, 375 ml di latte, 1 baccello di vaniglia.

Sbattete con la frusta elettrica o a mano i tuorli d'uovo con i cucchiaini di zucchero in una terrina per 3 minuti finchè la crema non avrà un aspetto soffice. Versate il latte ed il baccello di vaniglia in un pentolino e portate a bollore. Togliete il baccello e versate il latte nel composto di uova, mescolando continuamente. Mettete tutto nel pentolino e fate cuocere a fuoco bassissimo per 5 minuti mescolando di continuo finchè la crema non si addensa. Evitate di far bollire la crema per non rovinarla. Fate una prova immergendo il cucchiaino nella crema, poi passate il dito sul dorso del cucchiaino: dovrebbe lasciare una riga netta. Togliete dal fuoco. La crema inglese può essere servita sia calda che fredda. Se conservata in frigo, deve essere coperta con la pellicola trasparente da cucina. Per variare il sapore potete aggiungere 1 - 2 cucchiaini del liquore preferito.

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