

BUDINO DI BURRO

Ingredienti:

- 150 g di burro,
- 6 cucchiaini di farina,
- sale,
- 1 l di latte,
- 6 uova.

Sciogliere il burro, unire la farina ed il sale e poi a poco a poco un litro di latte e far cuocere. Aggiungere 6 uova intere e mettere in uno stampo imburrato ed infarinato e far cuocere a bagnomaria per circa un'ora.