

BUDINO DI CIOCCOLATO E PANE

Ingredienti:

- 1/2 l di latte,
- 2 michette di pane raffermo,
- 5 cucchiaini di cioccolato in polvere,
- 5 cucchiaini di zucchero,
- 2 uova.

Si prende il latte e ci si inzuppano le michette di pane raffermo.

Poi quando il pane ha assorbito il latte si fa passare al setaccio.

Si mettono in una casseruola e vi si aggiungono il cioccolato, lo zucchero e due rossi d'uovo, poi i bianchi montati a neve.

Si prepara uno stampo imburrato e infarinato e vi si mette il contenuto; si fa cuocere a bagnomaria per un'ora.