

BUDINO DI PESCHE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di pesche,
- 200 g di amaretti,
- 5-6 biscotti secchi,
- 200 g di zucchero,
- 2 uova,
- marmellata di pesche,
- gin.

Sbucciare le pesche, affettarle e schiacciarle con una forchetta in una terrina, unire lo zucchero, gli amaretti sbriciolati e le uova sbattute.

Imburrare uno stampo da budino, spolverizzarlo con i biscotti sbriciolati, riempirlo con il composto di pesche e infornare per circa 45 minuti.

Far freddare, sformare, coprire con la marmellata diluita con il gin e servire.