

## 660. BUDINO ALLA TEDESCA

Midolla di pane sopraffine, grammi 140.

Burro, grammi 100.

Zucchero, grammi 80.

Uova, n. 4.

Odore di scorza di limone.

Una presa di sale.

Se trovate del pane in forma, uso inglese, servitevi di questo che è meglio d'ogni altro. La midolla sminuzzatela o tagliatela a fette e bagnatela con latte diaccio. Quando sarà bene inzuppata strizzatela da un canovaccio e passatela dallo staccio. Il burro, d'inverno, struggetelo a bagnomaria e lavoratelo con un mestolo insieme coi rossi d'uovo finché l'uno e gli altri siansi incorporati; aggiungete le chiare, la midolla e lo zucchero e rimestate ancora. Versate il composto in uno stampo unto col burro e spolverizzato di pangrattato e cuocetelo come gli altri budini; cioè nel fornello. Se lo fate con attenzione vi riuscirà di bell'aspetto e di gusto delicato. Si serve caldo.