



Apricot PUDDING

con cioccolato fondente fuso & zucchero a velo

Apricot mini pudding

Ingredienti per 4 mini pudding

- 2 uova
- 2 cucchiai di burro
- 3 cucchiai di latte
- 3 cucchiai di farina
- 1 pizzico di sale
- 6 albicocche
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 pizzico di cannella
- cioccolato fondente e zucchero a velo a piacere per guarnire

Riscaldare il forno a 220 C. Con una forchetta sbattere le uova in un piatto fondo. Aggiungere il pizzico di sale, poi 1 cucchiaio di burro sciolto, il latte ed infine la farina. Amalgamare fino a quando non avrete formato una pastella senza grumi. Imburrate degli stampini per muffin e versate il composto. Infornate per circa 25 minuti fino a quando non vedrete i pudding dorarsi e staccarsi dallo stampo. In un pentolino a parte sciogliete un altro cucchiaio di burro, lo zucchero di canna e le albicocche tagliate a pezzettini. Caramellate per qualche istante, aggiungete il pizzico di cannella ed infine versate sui pudding ancora caldi. Servite con un po' di cioccolato fondente sciolto e zucchero a velo a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>