

# Budino Del Bosco

Cuocete a fuoco dolce per 1/4 d'ora la frutta con lo zucchero. Togliete mezzo bicchiere di sugo e tenetelo da parte. Foderate uno stampo da charlotte con le fette di pane, bagnatele con il sugo e poi versatevi la frutta cotta. Battete bene lo stampo sul tavolo. Coprite con altre fette di pane e tenete in frigo una notte intera con un peso sopra.

## Ingredienti

400 G Ribes Rosso  
250 G Lamponi  
180 G Zucchero  
Pane In Cassetta A Fette

## Note

Preparazione: 35 minuti.