

Budino Del Criceto Alla Pentola A Pressione

Preparate questo delizioso budino adoperando la pentola a pressione, piena di circa 3 dl di acqua fredda. Non dimenticate di metterci dentro lo speciale triangolo distanziatore. Il procedimento ? il seguente: fate del buon caff? piuttosto forte e, mentre lo lasciate intiepidire, sbriciolate gli amaretti, mescolateli con quattro cucchiaini di brandy, battete 4 uova intere con 4 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di cacao, 1 bustina di vaniglia; poi caramellate, nello speciale 'scodello' della pentola a pressione, 3 cucchiaini di zucchero con 1 cucchiaino di acqua e rivestitene il fondo e le pareti. A questo punto il caff? sar? tiepido, quindi unitelo al precedente composto e versate il tutto nello scodello; copritelo con l'apposito coperchio e introducetelo nella pentola a pressione. Appena sentite il fischio riducete il calore al minimo e cuocete per circa 18 minuti. Al momento di servirlo, guarnitelo con gherigli di noci alternati ad amaretti. Tempo: 25 minuti.

Ingredienti

6 Tazze Caff? Piuttosto Forte
30 G Biscotti Amaretti Sbriciolati
5 Biscotti Amaretti Interi Per Guarnizione
7 Cucchiaini Zucchero
4 Cucchiaini Brandy
4 Uova Intere
1 Cucchiaino Cacao
1 Bustina Vaniglia
6 Noci (gherigli Per Guarnizione Finale)

Note

Preparazione: 25 minuti.