

Budino cotto al forno

- Ingredienti:
- 1/4 di latte
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 uova

Fare bollire il latte con lo zucchero e il pizzico di sale, lasciare sfreddare e unire le uova sbattute. Mettere il tutto in una forma da budino dove prima abbiamo fatto il caramello far cuocere in forno a 160 gradi a bagnomaria per circa 1 ora.