

Budino con l'ananas a pressione



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Sbriciola le fette di pane in una ciotola, copri di e riducile in crema con una forchetta. Aggiungi le uova e le fette di ananas a pezzetti, mescola bene, unisci l'uvetta ammollata, i pinoli, lo zucchero la confettura e 20 g di burro fuso. Imburra uno stampo con foro centrale della capacità di 1 l e versavi il composto. Riempi la pentola a pressione con 2 dl di acqua, adagiavi lo stampo con la parte aperta rivolta verso l'alto e chiudi con il coperchio.

Calcola 18' di cottura dal momento del sibilo. Apri la pentola, aggiungi 2 dl di acqua fredda per fermare la cottura facendo attenzione a non bagnare il dolce, toglì lo stampo e lascia raffreddare il dolce prima di sformarlo. Guarnisci, a piacere, con mezze fette di ananas e ciliegine candite.

Ingredienti per 4 persone

- 10 fette di pancarré
- 2 dl di latte
- 4 uova
- 2 fette di ananas
- 40 g di uvetta
- 30 g di pinoli
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di confettura di albicocche
- 30 g di burro