

Pudding di mele alla cannella

Per bambini da 3 a 5 anni

Dolce

🕒 pronto in: 45 min
🕒 tempo cottura: 35 min

difficoltà: 🍳🍳🍳

INGREDIENTI PER 4-6 PORZIONI

3 o 4 mele (renette, royal gala, annurche)
300 ml di latte
2 uova + 2 tuorli
50 g di amido di mais
1 cucchiaino raso di cannella in polvere
120 g di zucchero
1 noce di burro
4 ecodosi d'acqua



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

PREPARAZIONE

› Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi e privatele del torsolo. Pesate 400 grammi di polpa, tagliatela a pezzetti e mettetela in un mixer con lo zucchero, la cannella, l'amido di mais, le uova e i tuorli. Azionate il mixer unendo il latte a filo fino a ottenere un composto omogeneo.

› Imburrate lo scodello, versatevi il composto e chiudetelo. Mettete 4 ecodosi d'acqua nella pentola a pressione e inserite lo scodello appoggiandolo sopra il suo piedino in acciaio. Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e cuocete per 30 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Fate raffreddare, sformate il pudding e servitelo tiepido oppure refrigeratelo per 4 o 5 ore e proponetelo freddo.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **sì**
Possibilità di conservare in freezer : **no**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 30 minuti
Ecodosi : 4

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 30 minuti
Ecodosi : 4
Posizione: 1



1 Ecodose = 250ml