



**BRASILE**

# *Budino di latte condensato*

*Ricetta di*

*Adriana Aparecida Nunes Oliveira  
e Nadia Sganzerla*

Un dessert facile da preparare, ottimo in versione “naturale” ma che è possibile rendere più particolare con l’aggiunta di cocco grattugiato o di un po’ di parmigiano (ovviamente in Brasile si usa un altro formaggio!).

## **INGREDIENTI**

Una lattina di latte condensato  
La stessa quantità di latte vaccino  
2 uova  
1 cucchiaio di maizena  
1 cucchiaio di burro  
Zucchero

A piacere un cucchiaio di cocco grattugiato o di parmigiano grattugiato

## **PROCEDIMENTO**

Unire tutti gli ingredienti (latte condensato e latte, uova, burro, maizena e noce di cocco o parmigiano) e lavorarli per ottenere un composto liscio. Preparare il caramello con lo zucchero e poi distribuirlo nella teglia. Versare quindi il composto di latte e cuocere a bagnomaria per circa 40 minuti.