

# 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 cucchiaio raso di cannella in polvere  
120 g di zucchero  
1 noce di burro  
4 ecodosi d'acqua



## PREPARAZIONE

- › Sbuciate 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 sfriolare 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



**IL CUCCIAIO  
D'ARGENTO**

### Tempo cottura / Ecodosi

#### **Pentola 1 pressione**

Tempo cottura : **30 minuti**  
Ecodosi : **4**



#### **Pentola 2 pressioni**

Tempo cottura : **30 minuti**  
Ecodosi : **4**  
Posizione: **1**

**1 Ecodosi = 250ml**