

## Pudding di eva (Dolci)



### Preparazione

Cominciamo accendendo il forno a 180 gradi. Mettiamo in una casseruola il burro e lo zucchero di canna con tutti gli aromi. Aggiungiamo la frutta sbucciata e tagliata a grossi pezzettoni. Copriamo bene e lasciamo cuocere per mezz'ora a fiamma bassa. Nel frattempo lavoriamo il burro restante con lo zucchero. Aggiungiamo le uova una per volta e la farina. Aggiungiamo quindi il lievito. Imburriamo una teglia da forno, quindi disponiamo sul fondo della teglia la frutta, senza il suo sughetto. Disponiamo l'impasto preparato sopra la frutta. Inforniamo a 180 gradi per 40 minuti. Al termine della cottura serviamo il pudding con il sughetto di frutta preparato e una crema fresca, un pò di yogurt oppure una pallina di gelato alla vaniglia.

### Consigli

Per preparare il nostro pudding di Eva abbiamo deciso di usare delle spezie dal gusto deciso e piacevole come alloro, cannella e noce moscata. Qualora vi piacesse, potreste usare anche dello zenzero.

### Curiosità

Il pudding di Eva è un dolce come detto ispirato dalla tradizione britannica, che viene preparato in linea di massima durante la stagione autunnale.

### Informazioni

**Preparazione** 70 minuti

**Cottura** 40 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Mele** (un kg e mezzo di mele e pere)

**Burro** (una noce di burro per la frutta + il burro per imbrattare + 200 gr di burro per il pan di spagna)

**Zucchero di canna** (100 gr di zucchero di canna per la frutta + 200 gr di zucchero di canna per il pan di spagna)

**Cannella** (una presa di cannella)

**Alloro** (una foglia di alloro)

**Noce moscata** (una grattata di noce moscata)

**Vaniglia** (qualche goccia di essenza di vaniglia oppure un baccello)

**Uova** 4 unità

**Farina** 200 grammi

**Lievito** (la punta di un cucchiaino di lievito)

per dolci)