

Budino di mele e pane secco

INGREDIENTI

4 cucchiai di uva passa grande (io ho usato quella piccola normale sempre 4 cucchiai)
1 pane raffermo
3 mele tagliate a fette
succo di due arance
2 bustine di Stevia (potete usare anche zucchero, miele quello che preferite)
cannella in polvere a piacere
3 cucchiaini garam masala (non avevo pimento come da ricetta originale)
panna da montare
yogurt greco

PREPARAZIONE

Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda.

Togliete la buccia alle mele, affettatele e cuocetele in padella antiaderente con il succo di 1 arancia sino a quando saranno morbide.

Tagliate il pane a fette

Insaporite le mele con le spezie.

In una pirofila da forno alternate il pane, uvetta, mele.

Irrorate con il restante succo di arancia

Infornate qualche minuto

Servire con la panna montata mischiata allo yogurt.