

 ***Le Lune di Avalon***
**BUDINO ALLA
LAVANDA**



ingredienti per 8 persone

- 2 litri di latte
- 2 hg di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 1 grossa manciata di lavanda
- 5 uova intere
- 5 tuorli

Procedimento

- Mettere sul fuoco il latte, lo zucchero, la vaniglia e la lavanda e far ridurre a metà il volume iniziale. Far raffreddare. Sbattere in una terrina le uova e unire il latte freddo o appena tiepido. Filtrare tutto con un colino e versare in uno stampo rettangolare. Cuocere a bagnomaria in forno caldo a 180° finché si sarà rassodato. Far raffreddare. Al momento di sfornarlo passare lo stampo sopra il fornello per farlo staccare bene.

