

Budinca de brinza de vaci si macaroane (dulce)

Budinca de brinza de vaci si macaroane
(dulce)

Ingrediente :

600 g macaroane, 600 g brinza de vaci, 180 g zahar, 5 oua, 50 g unt, coaja rasa de la o jumătate de lamiie, 1 pachet zahar vanilat, pesmet, sare.

Preparare :

Se pun macaroanele, rupte in bucati, la fiert in apa cu putina sare. Se lasa in apa clocotita si dupa ce s-au fiert. Dupa aprox 10-15 minute de la stingerea focului, se strecoara si se trec sub un jet de apa rece. Se separa galbenusurile de albusuri. Se bat albusurile si, treptat, se adauga 90 g zahar. Se amesteca macaroanele reci cu brinza de vaci bine stoarsa, galbenusurile, 90 g zahar, zaharul vanilat si coaja de lamiie. Se incorporeaza cu grija albusurile. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se presara pesmet. Budinca se coace la 190 g Celsius, 20 de minute, pe raftul cel mai de jos. Este delicioasa chiar si rece.