

# Budinca de COZONAC

## Budinca de cozonac

### Ingrediente :

300 g cozonac gata preparat, 3 oua, 2 galbenusuri, 100 g zahar, 375 ml lapte, 100 g stafide, 1 lingura esenta de rom, scortisoara

### Preparare :

Ungi o forma cu unt si o tapezi cu hartie de copt. Tai cozonacul cubulete si-l asezi in forma impreuna cu stafidele inmuiate in prealabil in apa calda. Amesteci ouale si galbenusurile cu laptele, zaharul, esenta de rom si scortisoara. Omogenizezi, torni compozitia peste cozonac si dai budinca la cuptor, pe baie de aburi, pentru 30 de minute. Cand este gata, o lasi sa se raceasca 8-10 minute, o rastorni pe un platou si o tai.