

Borracho

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad

Agua tibia: 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades

Manteca derretida: 30 g

Azucar: 1 cdita.

Sal: 1 cdita.

Harina: 200 grs.

Levadura de cerveza: 15 grs.

Harina: 2 cdas.

Almíbar

Ralladura de limón: 1 Unidad

Agua: 1/2 L

Azucar: 300 grs.

Salsa de vino

Manteca: 20 g

Azucar: 100 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Fecula De Maiz: 1 cda.

Huevo: 1 Unidad

Vino Blanco: 1 Vaso

Agua: 1 1/2 Taza

Varios

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *levadura* junto con el azúcar y agregar el agua de a poco hasta lograr una masa liviana.
- Añada un poco de *harina* y deje reposar hasta que espese bien y leve.

- Agregue la *manteca* derretida tibia, los huevos, el *harina*, la ralladura de *limón*, sal y mezcle con cuchara de madera agregando agua tibia hasta lograr una consistencia de tarta no demasiado blanda.
- Enmanteque y enharine un molde de budín, coloque la masa y deje levar de 25 a 30 minutos tapado.
- Lleve a horno moderado durante 25 minutos.

Almíbar

- Coloque en una olla, el azúcar el agua, la ralladura de *limón* y lleve a hervor durante 10 a 15 minutos lentamente.
- Reserve tibio.

Armado

- Retire del horno y pinche la superficie, vuelque el *almíbar* caliente, deje absorber y desmolde.

Salsa de vino

- En una *cacerola* coloque el azúcar, la fécula, el vino, el agua, el *huevo* y bata bien.
- Lleve a fuego suave revolviendo continuamente.
- Retire cuando rompa el hervor.
- Añada el *jugo* de *limón* la *manteca* y mezcle hasta disolver.
- Deje enfriar y reserve.

Presentación

- Sirva en porciones acompañado por la salsa de vino y *crema* chantillí

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/borracho>