Budín de Especias



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Clavo De Olor: 1 cdita.
Almendras: 100 g
Canela: 1 cda
Sal: 2 g
Jengibre en polvo:
Pimienta de Sechuán: 1 Pizca
Levadura seca: 8 g
Huevo: 1 Unidad
Anís estrellado:
Crema: 100 g
Cardamomo en polvo: 1 Pizca
Harina: 100 g
Miel: 200 g
Polvo de Almendras: 50 g
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una *cacerola*, calentamos *crema*, miel y *manteca*
- Añadimos las **especias** y la sal
- Infusionamos.
- Por otro lado, mezclamos *harina* y *levadura* con el polvo de almendras
- Añadimos la *crema* especiada, el *huevo*, las ralladuras y las almendras picadas
- Mezclamos.
- Llenamos el molde elegido y enmantecado
- LLevamos al horno a 170° C durante 40 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bud-n-de-especias-2