

# Budín de Especias

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Clavo De Olor:** 1 cedita.

**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>