Budín Austríaco de Licor de Huevos

Ingredientes

Almidón de Maíz: 90 g
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Huevo: 4 Unidades
Licor de huevos: 160 grs.
Aceite De Maíz: 160 Ml.
Sal fina: Una pizca
Harina: 120 g
Polvo de hornear: 15 g
Azucar impalpable: 160 g

Preparación de la Receta

Para empezar batimos 4 huevos con una pizca de sal

160 g de az&uacute

- Car impalpable y perfumamos la mezcla con la ralladura de 2 naranjas
- Trabajamos con batidor de alambre.
- Añadimos 160 cc de aceite de maíz en forma de hilo y 160 cc de **licor** de *huevo*.
- Tamizamos 120 g de *harina* con 90 g de almidón de maíz y 15 g de polvo *leudante*.
- Incorporar los secos al batido y unir la preparación.
- Llevamos la mezcla a un molde de tubo central de 24 x 10 cm doblemente engrasado con rocío vegetal.
- Horneamos a 170º C por 45 minutos y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-austriaco-de-licor-de-huevos