

Budín Clásico



Ingredientes

Leche: 50 cc

Azúcar impalpable: 200 grs

Cerezas escarchadas: 50 grs

Confites: c/n

Extracto de vainilla: 1 cdita

Mantequilla: 125 grs

Polvo de hornear: 10 grs

Almendras: 50 grs

Bastones de caramelo: c/n

Chocolate cobertura: c/n

Huevos: 3 Unidades

Harina 0000: 230 grs

Pistachos: 50 grs

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Llevar a batidora el azúcar impalpable y la *mantequilla*. Mezclar suavemente. Añadir el extracto de vainilla y los huevos de a uno sin dejar de batir. Con batidora apagada añadir la *harina*, polvo de hornear y la sal. Seguir batiendo hasta integrar los secos. Agregar la leche tibia. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Retirar de la batidora y agregar, mezclando con espátula, las almendras, los pistachos y las cerezas (estas últimas previamente pasadas por *harina* para evitar que se queden en el fondo de la preparación).
- Disponer la preparación en una budinera enmantecada, enharinada y forrada en la base con papel *manteca*.
- Hornear a 180 °C durante 26 a 28 minutos o hasta insertar un *palillo* y que salga seco.
- Decorar con hilos de *chocolate* fundido, bastones de caramelo, confites y figuras de *jengibre* y azúcar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-clasico>