Budín Clásico

Ingredientes

Leche: 50 cc
Azucar 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