Budín con Ciruelas Rellenas de Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Ciruelas pasas: 20 Unidades
Azúcar blanca: 180 Gramos
Azúcar Negra: 50 Gramos
Ciruelas pasas rellenas con nuez y dulce de leche: 12 Unidades
Yemas: 4 Unidades
Coñac: 1 Vaso
Harina Leudante: 300 Gramos
Claras: 4 Unidades
Manteca: 200 Gramos
Polvo para hornear: 1 cda

Glaseado

Azucar impalpable: c/n
Ron: 50 c.c.

Preparación de la Receta

- Cortar en bocados las ciruelas y colocarlas en una cacerolita con 150 gramos de azúcar blanca y agua hasta cubrir.
- *Hervir* hasta que el líquido se consuma, dejar enfriar, agregar el coñac y reservar.
- Batir a blanco la *manteca* con el azúcar negra.
- Adicionar las yemas de a una, batiendo bien cada vez.
- Tamizar *harina* y agregar de a poco, alternando con las ciruelas.
- Batir las claras a nieve con los 30gramos restantes de azúcar blanca e incorporar con movimientos envolventes.
- En un molde de budín forrado con papel *manteca* colocar un tercio de la masa y encima 6 ciruelas rellenas.
- Repetir las capas de masa y ciruelas terminando con masa.
- Hornear a 150º C por 60 minutos aproximados o hasta que un *palillo* insertado en el centro salga seco.
- Dejar enfriar antes de desmoldar
- Terminar con glaseado fluido sobre rejilla.

Glaseado

- En un bowl con el *ron* agregar de a poco azúcar impalpable mezclando con batidor de alambre hasta obtener un glaseado fluido.
- Reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-con-ciruelas-rellenas-de-juan-manuel-herrera