Budín con Ciruelas sin TACC



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 140 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Ciruelas: 4 Unidades
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Polvo de hornear: 2 cdts
Caramelo liquido: 250 Gramos
Harina premezcla sin TACC: 180 Gramos
Leche: 100 c.c.
Mantequilla: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir *mantequilla* con azúcar y *limón*
- Unir huevos de uno y luego la premezcla tamizada con el polvo *leudante* y la leche
- Batir hasta tener masa lisa.
- En un molde de 22x. 22cm ligeramente engrasado con *mantequilla* volcar el caramelo
- Cortar las ciruelas en mitades y acomodar sobre el caramelo
- Añadir la masa y alisar.
- Hornear a180° C por 35 minutos
- Dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-con-ciruelas-sin-tacc