

Budín con Frutas Abrillantadas y Frutos Secos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ron: 1/4 Taza

Azúcar: 200 Gramos

Frutas brillantadas: 200 Gramos

Azúcar impalpable: c/n A gusto

Mantequilla: 200 Gramos

Nueces: 100 Gramos

Sal fina: 1 Pizca

Almendras: 100 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Harina 0000: 350 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Polvo de hornear: 2 cucharadas medianas

Preparación de la Receta

- Mezclar con batidora la *mantequilla* pomada con el azúcar. Luego sumar de a uno los huevos. Por último la *harina* 0000, el polvo de hornear y una pizca de sal.
- Agregar frutas brillantadas, nueces y almendras picadas.
- Sumar ralladura de *naranja* y de *limón* con un poco de *ron*.
- Verter en un molde previamente enharinada y enmantequillado.
- Llevar a horno por 50 a 170°.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-con-frutas-abrillantadas-y-frutos-secos>