Budín con Frutas Abrillantadas y Frutos Secos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ron: 1/4 Taza
Azucar: 200 Gramos
Frutas abrillantadas: 200 Gramos
Azucar 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 abrillantadas, 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