Budín Damero

Ingredientes

Leche: 150 cc
Ralladura de limón: 2 Unidades
Esencia De Limòn: 1 cda.
Huevo: 4 Unidades
Colorante verde: A gusto
Polvo leudante: 20 g
Manteca: 300 g
Azucar: 400 grs.
Esencia de menta: A gusto
Sal: Una pizca
Harina Leudante: 450 g

Preparación de la Receta

Para comenzar debemos batir la manteca con el az&uacute

- Car durante varios minutos hasta lograr una *crema* pálida
- Perfumamos con la esencia de *limón*, agregamos los huevos de a uno, tamizamos la *harina* y la integramos junto con la leche con movimientos envolventes.
- Después, separamos la masa en dos partes iguales.
- A una mitad agregamos la ralladura de limones, a la mitad restante la esencia de *menta* y el colorante verde
- Colocar en una manga la masa clara y en otra la oscura.
- Distribuir las masas de budín oscuro y claro en los tres moldes de 20 cm de diámetro, formando anillos, alternando los colores.
- Horneamos 25 minutos a 170 C.
- Enfriar, desmoldar y unir con la *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-damero