Budín de Amapolas



Ingredientes

Leche: 100 cc
Azucar: 60 g
Yemas: 4 Unidades
Claras: 4 Unidades
Semillas de Amapola: 100 g
Azucar impalpable: 100 g
Manteca: 100 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidades
Harina: 80 g
Polvo leudante: 5 g
Almendras en polvo: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Calentamos la leche a un primer hervor y volcamos sobre las semillas molidas de *amapola*
- Dejamos en infusión por algunos minutos.
- Blanqueamos *manteca* con azúcar impalpable
- Agregamos la ralladura de *limón* y las yemas de a una
- Incorporamos las semillas hidratadas.
- Merengamos las claras con el azúcar
- Incorporamos al batido intercalando con los secos.
- Volcamos la preparación en un molde de 22 x 22 cm o en un molde anillo de 24 cm diámetro
- O en molde de 22 cm alto.
- Llevamos al horno a 170°C de 30 a 40 minutos.
- Retiramos del horno y cubrimos la superficie con un film plástico
- Luego cuando enfríe, al quitarlo, el film arrastrara la capa superficial de la masa.
- Cubrimos con damascos de lata o duraznos en *almíbar* y jalea de damascos tamizada con agregados de semillas de amapolas.
- Terminamos con flores de lavanda y las hojas de oro.

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