

Budín de Arándanos



Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.

Ralladura de limón: 2 Unidades

Harina: 300 g

Yogurt Natural: 180 g

Bicarbonato: 1/2 cdita.

Manteca: 1 Taza

Huevos: 3 Unidades

Azúcar: 1 y 1/2 Taza

Arándanos: 1 y 1/2 Taza

Polvo de hornear: 25 g

Preparación de la Receta

- Batir en batidora 1 taza de *manteca* con 1 ½ taza de azúcar
- Añadir ralladura de 2 limones
- Pasar la mezcla a un bol
- Agregar 3 huevos de a uno sin parar de batir
- Incorporar 300 gr de *harina*, ½ cucharadita de bicarbonato y ½ cucharadita de sal tamizados
- Seguir batiendo y agregar 180 gr de *yogur* natural
- Agregar 1 ½ taza de **arándanos**
- Llevar a una budinera enmanteada y enharinada
- Hornear a 170 grados durante 50 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-arandanos>