

Budín de arena (sand torte)



Ingredientes

Manteca: 200 g

Almidón de Maíz: 200 g

Harina: 100 g

Jugo de 1 limón:

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar: 220 grs.

Huevo: 4 Unidades

Polvo para hornear: 20 grs.

Para el glasé

Jugo de Limón: 3 cdas.

Mermelada de damascos: 300 g

Ron oscuro: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Comenzamos a batir con la lira 200 g de *manteca* con 220 g de azúcar y perfumamos con la ralladura de 1 *limón*, enseguida incorporamos los 4 huevos uno por uno y continuamos batiendo, añadimos el *jugo* de 1 *limón*.
- Por otro lado tamizamos 100 g de *harina* con 200 g de almidón de maíz y 20 g de polvo de hornear
- Una vez tamizados los agregamos al batido y seguimos trabajando en la batidora hasta homogeneizar.
- Una vez homogeneizada la mezcla, pasamos la masa a un molde con rocío vegetal llevándola hasta los bordes.
- Dejamos en el horno durante 35 a 40 minutos a 175° C.
- Retiramos, dejamos entibiar y desmoldamos para glasear.

Para el glaseado

- Mezclamos los 300 g de mermelada de damascos tamizada con las 3 cucharadas de *ron* oscuro y 2 cucharadas de *jugo* de *limón*.
- Glaseamos sobre una rejilla con el budín tibio.

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