

Budín de banana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Bananas: 380 g

Harina: 360 grs.

Sal: 3 g

Bicarbonato De Sodio: 5 grs.

Nueces: 180 grs.

Azucar: 360 grs.

Huevos: 3 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Glace

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Naranjas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cremar la *manteca* con el azúcar, incorporar los huevos de a uno y seguir mezclando la preparación.
 - Colocar la vainilla y la **banana** hecha puré.
 - Mezclar nuevamente.
 - En un bowl colocar la *harina*, sal, bicarbonato de sodio e integrarlo a la preparación anterior.
 - Finalmente agregar las nueces picadas.
 - Cocinar a 170°C durante 1 hora.
-
- 1 Budín Ingles (12 a 15 porciones)

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