Budín de Bananas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Budín

Azucar: 125 grs
Bananas: 6 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Harina: 200 grs
Mantequilla: 125 grs
Nueces: 100 grs
Polvo de hornear: 2 cdts

Glasé

Azucar impalpable: c/n
Leche: c/n
Dulce de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Pisar 5 bananas y reservar.
- *Blanquear* azúcar rubia con *mantequilla*.
- Agregar huevos y mezclar hasta integrar.
- Incorporar *harina* y polvo de hornear tamizados.
- Agregar nueces en mitades pasadas por *harina*.
- Llevar a molde de budín enmantecado y enharinado y por última añadir encima hundiéndola 1 *banana* cortada a lo largo.
- Cocinar a 180 °C por 30 minutos o hasta que un *palillo* salga seco.
- Colocar en una reja y bañar con el glaseado de dulce de leche.

Glaseado

- En un bol mezclar dulce de leche con un poco de leche para diluir.
- Incorporar azúcar impalpable hasta tener textura espesa pero fluída.

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