Budín de Calabaza



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Budín

Aceite: 225 c.c.
Azucar morena: 150 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Polvo de hornear: 1 cdta
Sal: 1 cdta
Azúcar blanca: 55 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina: 330 Gramos
Puré de calabaza: 250 Gramos

Decoración

Castañas de caju: c/n
Azucar impalpable: 750 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Nuez Moscada: 1 cdta
Canela En Polvo: 1 cdta
Manteca: 250 Gramos
Puré de calabaza: 125 Gramos

Preparación de la Receta

Budín

- En batidora con lira, a velocidad media, cremar azúcares, aceite y esencia.
- Añadir huevos y dejar por 8 minutos a velocidad alta.
- Poco a poco añadir *harina*, sal, polvo de hornear y por último le puré de **calabaza**.
- Verter en molde de budín previamente engrasado y hornear 40 minutos a 170° C

Decoración

- En un bol mezclar *manteca* pomada, puré de *calabaza*, esencia de vainilla, canela en polvo, nuez moscada e ir agregando de a poco azúcar impalpable hasta integrar todo y formar una *crema*.

Armado

- Decorar el budín con la *crema* de calabazas con manga con pico rizado y terminar con castañas de *cajú*.

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