Budín de cítricos y semillas de amapola



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Aceite suave de oliva o girasol: 250 Ml.
Azúcar blanco: 500 g
Huevos: 6 Unidades
Jugo de Limón: 1 1/2 Unidades
Ralladura de limón: 1 Unidad
Semillas de Amapola: 2 cdas.
Crema líquida para montar: 250 Ml.
Harina Leudante: 500 g

Para el glaseado:

Azucar glasé: 300 g
Crema líquida: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, mezclamos el jugo de lim&oacute

- N con la *crema* líquida para hacer una especie de *crema* agria que va a dar jugosidad al *bizcocho*.
- Seguidamente, enmantecamos muy bien el molde de bundt cake
- Reservamos.
- Por otro lado, tamizamos la *harina* con el bicarbonato
- Reservamos.
- Batimos el aceite con el azúcar e incorporamos los huevos.
- Cuando la mezcla esté homogénea, incorporamos la mitad de la *harina* y la mitad de la *crema* líquida
- Mezclamos bien.

- Agregamos el resto de la *harina* y, por último, el resto de la *crema*, la ralladura de *limón* y las semillas.
- Vertemos la masa en el molde y llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante unos 45-60 minutos o hasta que al introducir un palito, éste salga limpio.
- Sacamos del horno y esperamos al menos 15 minutos para desmoldar.

Para finalizar

- Preparamos el glaseado

Para ello

mezclamos el az&uacute

- Car glasé con un chorrito de *crema* líquida, hasta lograr la textura como la de un *yogur* griego.
- Vertemos de inmediato sobre el *bizcocho* ya frío y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-citricos-y-semillas-de-amapola