

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 MI.

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 MI.

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 limón

- 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 180°C 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 azúcar

- 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>