

Budin de coco tostado y nueces

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Huevos: 4

Manteca: 140 gr

Leche: 1/2 Taza

Harina 0000: 250 gr

Coco rallado: 150 gr

Azúcar: 200 gr

Esencia de vainilla:

Crema de leche: 4 Cucharadas

Polvo Para Hornear: 2 Cucharadas

para la cubierta

Manteca: 15 gr

Crema de leche: 60 Ml

Coco rallado: 50 gr

Azúcar Negra: 50 gr

Nueces: 25 gr

Preparación de la Receta

- Separar las claras de las yemas
- Batir las claras a nieve, incorporando 2 o 3 cucharadas del azúcar de la receta
- Reservar.
- Batir la *manteca* con el resto del azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una *crema*
- Agregar las yemas, la leche y la *crema* de leche
- Incorporar la *harina*, el polvo para hornear y el coco rallado.
- Sumar las claras batidas con movimientos envolventes.
- Volcar la preparación en una budinera forrada con papel *manteca* y cocinar en horno precalentado a temperatura moderada durante 20 minutos.

Para la cubierta

- Mezclar la *manteca* derretida, la *crema* de leche, el azúcar negra, el coco rallado y las nueces picadas
- Distribuir sobre el budín precocido y volver al horno durante 20 minutos más.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-coco-tostado-y-nueces>