

Budín de damascos secos rellenos



Ingredientes

Para el armado

Azucar: 100 grs.

Pistachos molidos: 50 g

Crema de leche: 50 Gramos

Para el relleno

Damascos secos: 400 g

Agua: 400 cc

Halwah de pistachos o maní o mazapán: 200 Gramos

Miel: 50 g

Frutas secas: 50 g

Ron: 30 cc

Para la masa

Manteca: 200 g

Almidón de Maíz: 50 g

Sal fina: Una pizca

Huevo: 2 Unidades

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Azucar: 200 grs.

Harina: 250 g

Polvo de hornear: 10 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batir la *manteca* con el azúcar, agregar los huevos, una pizca de sal y la ralladura de *naranja*

- Tamizar los secos y agregarlos formando una masa lisa
- Dejar reposar en frío por una hora.

Para el relleno

- *Hervir* los damascos con el agua, la miel y el *ron* hasta que se tiernicen
- Dejarlos enfriar, escurrir y secarlos con papel absorbente
- Picar el *halwah* y mezclar con las frutas secas
- Rellenar los damascos y darles forma esférica.

Para el armado

- Estirar la masa fría de 5 mm de espesor
- Cortar 24 cuadrados
- Colocar un *damasco* relleno sobre cada uno y cerrar los cuadrados formando una bola.
- Colocarlos una capa de las bolas en una budinera forrada con papel *manteca*, agregar azúcar y pistachos molidos.
- Ubicar otra capa de las bolas de masa y agregar más azúcar, *pistacho* y la *crema* de leche.
- Hornear a 160 C por 50 – 55 minutos.
- Dejar enfriar bien antes de cortar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-damascos-secos-rellenos>