

Budín de damascos secos rellenos



Ingredientes

Para el armado

Azucar: 100 grs. Crema de leche: 50 Gramos

Pistachos molidos: 50 g

Para el relleno

Damascos secos: 400 g

Agua: 400 cc Frutas secas: 50 g

Halwah de pistachos o maní o mazapán: 200 Gramos Ron: 30 cc

Miel: 50 g

Para la masa

Manteca: 200 g

Almidón de Maíz: 50 g

Sal fina: Una pizca

Azucar: 200 grs.

Harina: 250 g

Huevo: 2 Unidades **Polvo de hornear**: 10 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

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