elGourmet

Budín de dulce de leche

Ingredientes

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar con batidora dulce de leche y huevos hasta integrar.
- Agregar aceite, leche y volver a batir hasta unir.
- Añadir *harina leudante* tamizada y unir con espátula de goma.
- Terminar de batir con batidora de ano 1 minuto y volcar en molde de budín enmantecado u enharinado.
- Cocinar a 160ª C por 45 minutos aprox.

Para la cubierta

- Entibiar dulce de leche y reservar.
- En una olla agregar aceite cubriendo la base, maíz pisingallo, azúcar, mezclar bien.
- Añadir esencia de vainilla, tapar y dejar cocinar a fuego suave pero retirando y llevando al fuego la olla hasta formar los pochoclos caramelizados.
- Cubrir la parte superior del budín con abundante dulce de leche tibio y pegarle el *pochoclo* acaramelado sobre la cubierta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-dulce-de-leche