

Budín de dulce de leche



Ingredientes

Dulce de leche: 300 gr
Aceite de maíz: 150 MI
Harina Leudante: 300 gr

Huevos: 5 Unidades
Leche: 150 MI

para la cubierta

Dulce de leche:
Maíz pisingallo: 1 Taza
Esencia de vainilla: 1 Chorrito

Azúcar: 1 Taza

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 160^a 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.