

Budín de frambuesas, pistachos y macarons



Ingredientes

Leche: 30 cc

Bombones de frambuesa: 125 g

Esencia de rosas: 1 cda.

Harina: 80 g

Clara de huevo: 3 Unidades

Azúcar impalpable: 110 g

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 40 grs.

Frambuesas: 125 g

Manteca pomada: 160 g

Polvo de Almendras: 170 g

Yema de huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Comenzamos batiendo en un bol con batidor de alambre los 160 g de *manteca* pomada con 110 g de azúcar impalpable
- Aromatizamos con 1 cucharada de esencia de rosas y añadimos 30 cc de leche.
- Seguimos batiendo hasta obtener una textura cremosa
- Incorporamos 3 yemas, 1 *huevo* y unimos.
- Tamizamos 80 g de *harina* y mezclamos con 170 g de polvo de almendras.
- Batimos a nieve 3 claras con 40 g de azúcar.
- Incorporamos las claras y los secos intercalados en 2 veces.
- Con la ayuda de una manga llevamos la preparación a un molde enmantecado, con papel *manteca* y frío
- Enseguida realizamos una base con la masa, agregamos parte de las frambuesas y los bombones y completamos con la masa hasta la mitad del borde. Terminamos con frambuesas en la superficie y llevamos al horno a 140° por 35 minutos.
- Una vez frío, pincelamos con gel brillo de *frutilla* por todos sus lados y cubrimos con pistachos molidos.
- Decoramos con macarrons rosas, amarenas, frambuesas, bombones de fruta y gel de *frutilla*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-frambuesas-pistachos-y-macarons>