

Budín de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Azucar: 1 Taza

Claras: 2 Unidades

Crema irlandesa: 1/2 Taza

Almendras fileteadas: 100 g

Yemas: 1 Unidades

Esencia De Vainilla: 2 cdas.

Crema de leche: 1 Taza

Pan lactal integral: 1 Paquete

Leche descremada: 1 Taza

Guarnición

Manteca: 30 g

Mango: 2 Unidad

Frutillas: 200 grs.

Bananas: 4 Unidades

Crema irlandesa: 1/2 Taza

Varios

Canela en rama: 1 Unidad

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Tueste las almendras.
- Retire la corteza del pan.
- Pinte cada *rodaja* de pan con *manteca* derretida, aplane con un palo de amasar y corte en triángulos
- Reserve.
- En un bowl mezcle las claras de *huevo*, las yemas, la *crema* irlandesa, la *crema* de leche, la leche, la vainilla y el azúcar.
- Pasa el pan por la mezcla y forre moldes individuales con pirotines dentro, dejando los picos hacia arriba.

- Agregue las almendras en la base.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 10 o 12 minutos.

Guarnición

- Pele y corte las bananas en rodajas finas.
- Corte las frutillas en láminas.
- Pele y corte el mango en cubos.
- En una sartén con *manteca* saltee las frutas.

Armado

- Desmolde y rellene con las frutas salteadas, rocíe con *crema* irlandesa.

Presentación

- Sirva los budines de fruta espolvoreados con azúcar impalpable y decore con canela en rama.

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