

Budín de harina de maíz y torta de moras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín de harina de maíz

Vainilla: 1 Chauchas

Harina: 155 grs.

Harina de maíz molida: 100 g

Sal: Una pizca

Azucar: 250 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca pomada: 185 grs.

Bicarbonato: 1 cdita.

Crema pastelera de chocolate blanco

Leche: 1/4 L

Yemas: 3 Unidades

Chocolate blanco picado: 150 g

Maicena: 3 cda.

Azucar: 2 cdas.

Glace

Manteca: 60 g

Agua: 1 L

Azucar impalpable: 60 grs.

Ralladura de limón: 1 cdita.

Torta de moras

Leche: 180 cc

Yogur natural lighth: 60 cc

Azucar: 340 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca pomada: 90 grs.

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 470 grs.

Moras: 250 g

Sal: Una pizca

Ralladura de limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Budín de harina de maíz

- Corte la *chaucha* de vainilla por el centro (a lo largo) y raspe el interior con un cuchillo.
- Coloque la *manteca* en una batidora junto con el interior de la *chaucha* de vainilla y bata a blanco. Agregue luego el azúcar en forma de lluvia y los huevos de a uno. Bata.
- Incorpore la **harina** previamente tamizada de a poco, la sal, el bicarbonato y la **harina** de maíz. Bata hasta incorporar bien los ingredientes y lograr una masa suave.
- En una budinera previamente enmantecada y enharinada vierta la masa y cocine en horno a una temperatura de 170°C durante 40 minutos aproximadamente.

Torta de moras

- Coloque en una batidora la *manteca* junto con el azúcar. Bata.
- Incorpore luego los huevos de a uno, la ralladura de *limón*, el extracto de vainilla, el *yogur* natural, la leche, la *harina* previamente tamizada, la sal y el bicarbonato. Bata hasta integrar los ingredientes.
- En un molde circular previamente enmantecado y enharinado vierta una parte de la masa, las moras y luego la parte restante de la masa.
- Cocine en horno a una temperatura de 170°C durante 40 minutos aproximadamente.

Glace

- Coloque en una olla el agua junto con la *manteca* y lleve a fuego moderado.
- Coloque en un bowl el azúcar junto con la ralladura de *limón*. Vierta el agua con la *manteca* derretida sobre el azúcar y mezcle bien. Deje reposar.

Crema pastelera de chocolate blanco

- Coloque en una olla la leche y cocine hasta el primer hervor.
- Coloque las yemas en un bowl junto con el azúcar y la *maicena*, mezcle bien y añada de a poco la leche caliente, lleve nuevamente a fuego mientras bate enérgicamente durante 1 ½ minuto. Retire y vierta sobre el *chocolate* picado. Mezcle con un batidor hasta fundir el *chocolate*. Enfríe a baño maría invertido.

Armado

- Bañe con el glace la torta de moras.
- Corte el budín en porciones, sirva en una fuente y acompañe con la *crema* pastelera de *chocolate*.

Presentación

- Decore el budín con frutillas y moras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-harina-de-maiz-y-torta-de-moras>