

# Budín de higos y roll de miel y especias

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Budín

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Harina:** 240 grs.

**Nuez Moscada:** 1/2 cdita.

**Higos picados:** 100 g

**Anís en polvo:** 1/4 cdita.

**Azucar:** 160 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Manteca pomada:** 190 grs.

**Avellanas tostadas:** 100 grs.

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

### Crema de miel

**Licor de naranjas:** 2 cdas.

**Crema de leche:** 300 grs.

**Miel:** 3 cdas.

### Cubierta

**Manteca:** 60 g

**Azucar:** 60 grs.

**Jugo de Naranja:** 1 cda.

### Roll de miel y especias

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Nuez Moscada:** 1/4 cdita.

**Manteca pomada:** 60 grs.

**Bicarbonato:** 1 cdita.

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

**Clavo De Olor:** 1/4 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Agua:** 1/4 Taza

**Coco rallado:** 1/2 Taza

**Kero:** 3/4 Taza

**Harina:** 1 1/4 Taza

# Preparación de la Receta

## Budín

- Coloque la *manteca* en un bowl y trabájela con una espátula, luego agregue el azúcar y bata con una batidora hasta incorporar los ingredientes
- Añada luego los huevos de a uno mientras sigue batiendo hasta incorporarlos, perfume con la ralladura de *naranja*, la nuez moscada y el anís, mezcle con la espátula y agregue los higos y las avellanas picadas groseramente, mezcle e incorpore la *harina* y el polvo de hornear previamente tamizados, mezcle nuevamente hasta incorporar por completo los ingredientes.
- En una budinera enmantecada y enharinada coloque la preparación y cocine en horno a 170°C durante 1 hora aproximadamente.

## Roll de miel y especias

- Coloque la *manteca* en un bowl y trabájela con una espátula, luego agregue el jarabe de maíz o miel *keró*, mezcle e incorpore la *harina* junto con el polvo de hornear y perfume con el *jengibre*, la canela, la nuez moscada y el clavo de olor, mezcle bien hasta incorporar los ingredientes, por último añada los huevos, mezcle nuevamente.
- Coloque en una sartén el agua y lleve a fuego, una vez que hierva retire, agregue el bicarbonato, mezcle rápidamente y vierta sobre la preparación, siga mezclando con la espátula.
- En una placa rectangular con papel *manteca* enmantecado y enharinado vierta la preparación y cocine en horno a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Espolvoree un papel *manteca* con coco rallado.
- Una vez *cocido* el roll retire del horno y una vez tibio desmolde sobre el papel *manteca* con coco rallado, deje reposar durante 10 minutos aproximadamente cubierta la masa con un repasador húmedo.

## Crema de miel

- Coloque la *crema* de leche en un recipiente junto con la miel y el *licor* de *naranja*, bata a ½ punto.

## Cubierta

- Lleve una *cacerola* al fuego y coloque la *manteca* junto con el *jugo* de *naranja*, una vez fundida la *manteca* por completo retire del fuego e incorpore el azúcar, mezcle hasta disolverla y deje enfriar.

## Armado

- Retire el repasador húmedo y vierta encima del roll la *crema* de miel dejando cubierta toda la superficie en forma pareja, luego enrolle y envuelva el roll en el mismo papel, deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Bañe el budín con la cubierta.

## Presentación

- Corte el budín y el roll en rodajas y sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-higos-y-roll-de-miel-y-especias>