

# Budín de lavanda y cuadrados de almendras y damascos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Budín de lavanda

**Manteca:** 200 g

**Azúcar:** 1 Taza

**Extracto de vainilla:** 1 cdita.

**Ralladura de limón:** 1 cda.

**Huevos:** 5 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Lavanda seca:** 1 cda.

**Harina:** 1 1/2 Taza

### Cuadrados de almendras y damascos

**Jugo de Naranja:** 60 g

**Azúcar rubia:** 100 Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Manteca pomada:** 130 grs.

**Almendras fileteadas:** 30 g

**Almendras:** 60 g

**Harina:** 130 grs.

**Polvo de hornear:** 2 cditas.

**Sal:** Una pizca

**Damascos secos hidratados:** 170 g

### Glase de limón y lavanda

**Jugo de Limón:** 1/4 Taza

**Azúcar:** 1/2 Taza

**Lavanda seca:** 3 cda.

**Agua:** 1/4 Taza

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Budín de lavanda

- Coloque en la batidora los huevos junto con el azúcar y bata a blanco durante 15 minutos.

- Coloque en una *cacerola* la *manteca* junto con la lavanda, lleve a fuego medio hasta fundir la *manteca*.
- Agregue a los huevos batidos a blanco la *harina* previamente tamizada junto con la sal, mezcle y vierta la *manteca* con lavanda, el extracto de vainilla y la ralladura de *limón*, mezcle nuevamente.
- En una budinera enmantecada y enharinada vierta la preparación y cocine en horno a 175°C durante 40 minutos aproximadamente.

## Cuadrados de almendras y damascos

- Coloque en una *cacerola* los damascos junto con el *jugo* de naranjas, cocine durante 20 minutos a fuego fuerte hasta que rompa el hervor luego a mínimo
- Una vez tiernos retire, deje enfriar y pique
- Reserve el líquido de la cocción.
- Tueste y pique groseramente las almendras.
- Bata a blanco la *manteca* junto con el azúcar rubia, incorpore luego los huevos de a uno y agregue la *harina* previamente tamizada, el polvo de hornear, la sal y las almendras, mezcle bien y por ultimo añada los damascos, mezcle hasta incorporar por completo los ingredientes.
- En un molde rectangular de 30 x 20cm, enmantecado y enharinado, vierta la preparación dejando la superficie pareja.
- Cocine en horno a 175°C durante 40 minutos aproximadamente.

## Glace de limón y lavanda

- Coloque en una *cacerola* todos los ingredientes y lleve a fuego medio hasta disolver el azúcar.

## Armado

- Una vez frío el budín pinte con el glace de *limón* y lavanda.
- Incorpore al líquido de cocción de los damascos 2 cucharadas de azúcar y lleve a fuego hasta disolverla
- Una vez fría la preparación de damascos y almendras pinte con el *almíbar* de *naranja*.

## Presentación

- Retire los bordes y corte en cuadrados la preparación de damascos y almendras
- Decore con almendras fileteadas e hilos de *almíbar* de naranjas
- Corte el budín en porciones y decore con hilos de glace.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-lavanda-y-cuadrados-de-almendras-y-damascos>