Budín de limón y amapolas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Manteca: 65 Gramos
Crema de leche: 100 Gramos
Polvo de hornear: 1 Cucharada
Semillas de Amapola: 60 Gramos
Azucar: 200 Gramos
Ralladura de limones: 3 Unidades
Harina 0000: 180 Gramos
Sal: Cantidad necesaria

Para el glaseado

Azucar impalpable: 500 Gramos
Agua Caliente: 200 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- Batir huevos y azúcar a punto letra.
- Derretir *manteca* en una ollita y llevarla a punto noisette y dejar enfriar.
- Agregar ralladura, *crema* de leche y seguir batiendo hasta el punto.
- Añadir semillas de *amapola*, *harina* y polvo de hornear tamizados.
- Terminar incorporando de a poco la *manteca* noisette mezclando con batidor de alambre.
- Llevar con manga a molde de media caña de tubo central enmantecado y enharinado y cocinar en horno a 160ª C por 1 hora.

Para el glaseado

- Mezclar con mixer azúcar impalpable y agua caliente (echarla de a poco) hasta tener la textura deseada.
- Una vez frío bañar el budín sobre reja y llevar a horno por 3 minutos para hacer crocante el glaseado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-limon-y-amapolas