Budín de Mandarinas y Pistachos



Ingredientes

Azúcar Glas: 200 grs
Azúcar moreno: 200 grs
Cardamomo: 1 Pizca
Harina: 250 grs
Huevo: 1 unidad
Levadura: 1 cdita
Mandarina: 1 unidad
Mandarina para su jugo: 1 unidad
Mantequilla: 60 grs
Pistachos: 30 grs
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En un vaso americano poner la *mandarina* entera cortada a la mitad (con piel y sin semillas) y el resto de los ingredientes excepto la *harina* y los pistachos.
- Triturar hasta obtener una *crema*.
- Verter en un bol y agregar la *harina* y los pistachos con una espátula.
- Poner en molde engrasado y con *harina* alargado o en varios medianos.
- Cocinar en horno precalentado a 180 ºC durante 30 minutos o hasta pinchar con un palito y que salga limpio.
- Hacer un baño con el azúcar glas y el *zumo*
- Podemos también usar algún *licor*.
- Una vez frío y desmoldado, bañar el budín con el baño y espolvorear con pistachos.

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