

# Budín de Mandarinas y Pistachos



## Ingredientes

**Azúcar Glas:** 200 grs

**Cardamomo:** 1 Pizca

**Huevo:** 1 unidad

**Mandarina:** 1 unidad

**Mantequilla:** 60 grs

**Sal:** 1 Pizca

**Azúcar moreno:** 200 grs

**Harina:** 250 grs

**Levadura:** 1 cdita

**Mandarina para su jugo:** 1 unidad

**Pistachos:** 30 grs

## 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 °C 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>