elGourmet

Budín De Medialuna

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Budín

Crema de leche: 200 unidad
Esencia De Vainilla: 1 Cucharadas
Huevos: 5 unidad
Pasas: a gusto
Leche: 2 ½ Tazas
Medialunas: 10 Unidades
Azucar: 1 Taza
Whisky: 1 Chorrito

caramelo

Azucar: c/n

Para servir

Dulce de leche: c/n
Escamas de coco: c/n

Preparación de la Receta

- Agregar en un molde que pueda ir al fuego azúcar para cubrir la base y llevar a fuego para hacer un caramelo rubio usando cuchara de madera.
- Acaramelar las paredes del molde y dejar que baje la temperatura por 10 minutos.
- Agregar huevos y romper la liga batiendo con tenedor en el mismo molde.
- Añadir leche, revolver e incorporar las medialunas cortadas en cubos y mezclar bien.
- Perfumar con esencia de vainilla, whisky y agregar azúcar, pasas y mezclar hasta unir.
- Añadir *crema* de leche, integrar y llevar a horno a baño maría a 160ª C por 45 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Servir las porciones con dulce de leche y escamas de coco tostadas por encima.

Consulta la receta original en