elGourmet

Budín de Miel y Especias

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 100 c.c.
Bicarbonato De Sodio: 1 cdta
Huevos: 2 Unidades
Especias de pastelería: 3 pizcas
Limón para su ralladura: 1 unidad
Nueces picadas: 150 Gramos
Pera: 1 unidad
Azúcar mascabo: 1 Taza
Cafe: 100 c.c.
Esencia De Vainilla: 2 cdas
Harina Leudante: 2 Tazas
Miel espesa: 3/4 Taza
Sal: 2 pizcas

Preparación de la Receta

- Licuar azúcar mascabo, pera con piel, rallladura de *limón*, miel, huevos, *café* y esencia de vainilla.
- Reservar
- Tamizar *harina*, bicarbonato de sodio, **especias**, sal y mezclar suavemente con el licuado.
- Agregar nueces picadas, unir y volcar en molde de budín con papel *manteca* en la base hasta completar ¾ de su volumen.
- Espolvorear con cacao y cocinar en horno a 160º C por 55 minutos
- Dejar enfriar y antes de servir espolvorear con abundante azúcar impalpable.

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