Budín de pasas



Ingredientes

Manteca: 200 g
Azucar: 60 grs.
Oporto: 100 cc
Huevo: 4 Unidades
Frutas confitadas: 100 g
Ron: 30 cc
Polvo para flan de vainilla: 30 gr
Ralladura de 1 limón:
Pasas de uva rubias: 100 g
Sal fina: Una pizca
Harina: 280 g
Pasas de uva negras: 100 g
Azúcar orgánica: 120 grs.
Cerezas confitadas: 100 grs.
Polvo leudante: 15 g

Para el armado

Mermelada de damascos: 200 gr

Preparación de la Receta

Para comenzar se remojan las frutas en el vino

- El *ron* y el polvo para flan de vainilla.
- Batimos la *manteca* con ambos azucares la sal y la ralladura e incorporamos los huevos de a uno.
- Enseguida tamizamos la *harina* con el polvo para hornear y el polvo para flan.
- Unimos los secos al batido y luego agregamos las frutas escurridas.
- Colocamos en un molde de budín alargado de 24 o 26 cm x 8 cm
- Enmantecado y empapelado.
- Hornear a 175°C por espacio de 50 a 60 minutos.

Para el armado

- Forramos un molde de igual medida que el budín con la masa externa

- Untamos con jalea de damascos.
- Apoyamos el budín aun tibio
- Completamos con la masa
- Colocarle un peso para que quede firme
- Enfriar.
- Luego desmoldar y cortar las porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pasas