Budín Húmedo de Limón



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar: 140 grs
Crema de leche: 125 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cda
Jugo de Limón: 30 c.c.
Manteca: 115 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 210 Gramos
Limón para su ralladura: 3 Unidades
Polvo de hornear: 1 cdta

Glasé

Azucar impalpable: 200 Gramos
Jugo de Limón: 4 cdas
Ralladura de limón: 1 cda

Preparación de la Receta

- Batir *manteca* pomada y azúcar hasta obtener una textura cremosa y blanqueada.
- Agregar de a uno los huevos, esencia de vainilla y ralladura de **limón**.
- Tamizar *harina*, bicarbonato, polvo para hornear y agregar a la mezcla de *manteca* junto al *jugo* de *limón*, pizca de sal y la *crema* de leche
- Batir solo hasta integrar.
- Verter en un molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno a 170º C por 30 minutos.
- Desmoldar, dejar enfriar, bañar con el glasé y espolvorear con azúcar impalpable.
- **Glasé**
- En un bowl mezclar azúcar impalpable, *jugo* de *limón* y ralladura de *limón* hasta obtener una textura lisa y que fluya sobre el budín.

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