

Budín Húmedo de Limón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azúcar: 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

Azúcar 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 170° 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>