

# Budín húmedo de mandarinas y coco



## Ingredientes

**Azúcar:** 220 g

**Huevos:** 3 Unidades

**Harina:** 100 g

**Polvo leudante:** 1 cda

**Yemas:** 3 Unidades

**Mandarinas:** 3

**Crema de leche:** 100 Gramos

**Harina de almendras:** 180 g

## Para la cubierta

**Azúcar:** 180 grs.

**Coco rallado:** 80 g

**Claros:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, hervimos las mandarinas en agua durante 3 minutos. Dejamos enfriar, cortamos a la mitad y le quitamos los cabos.
- Luego, las llevamos a una licuadora y las procesamos. Incorporamos las yemas y los huevos mientras continuamos procesando. Añadimos los 220 g de azúcar y licuamos.
- Por otro lado, tamizamos la *harina* y el polvo de hornear. Agregamos la *harina* de almendras e incorporamos la mitad de los secos y la *crema* a la licuadora y procesamos.
- Volcamos la mezcla en un bol y con un batidor de alambre mezclamos con el resto de los secos.
- Llevamos a un molde de 24 cm enmantecado y con papel *manteca* en la base.
- Cocinamos a 170°C durante 20 minutos hasta realizar una cubierta en la superficie.

## Para la cubierta

- Preparamos un merengue batiendo 3 claras con 180 g de azúcar.
- Cuando el merengue esté montado, incorporamos el coco rallado y continuamos trabajando hasta incorporarlo todo.
- Colocamos en una manga con *boquilla* rizada.

- Terminamos añadiéndole la cubierta en picos, abriendo el centro la masa. Continuamos la cocción por 20 minutos a 160° C.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/budin-humedo-de-mandarinas-y-coco>