

Budín Inglés con Frutas Secas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar molida: 200 Gramos

Coñac: 100 c.c.

Esencia De Vainilla: c/n

Frutos secos: 150 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Miel: 1 cda

Polvo leudante: 15 Gramos

Cerezas confitadas: 100 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Fruta brillantada: 100 Gramos

Harina Leudante: 300 Gramos

Manteca: 200 Gramos

Pasa rubias y/o negras: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar las frutas con el coñac a macerar 24 horas antes de preparar el budín (este proceso puede acelerarse colocando las frutas y el coñac en un bol de vidrio tapado en el microondas y cocinar en máximo por 2 minutos y luego dejar enfriar tapado)
- Batir la *manteca* pomada con el azúcar, la miel y la ralladura hasta formar una *crema*.
- Incorporar los huevos de a uno sin dejar de batir.
- Tamizar la *harina* con el *leudante* e incorporar a la preparación con espátula con movimiento envolvente.
- La masa debe resultar lisa y no debe trabajarse mas de unos segundos.
- Tamizar las frutas para retirar todo excedente líquido y espolvorearlas con dos cucharadas de *harina* extra.
- Incorporar a la preparación.
- Volcar en un molde forrado con papel *manteca* enmantecado
- Hornear en horno 170° C por 55 minutos.
- Dejar enfriar en el molde por 5 minutos, desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-ingles-clasico>