

Budín Inglés de Frutas



Ingredientes

Manteca: 200 g

Frutas brillantadas: 100 g

Pasas de uva rubias y negras: 150 g

Miel: 1 cda.

Huevo: 4 Unidades

Cerezas confitadas: 100 grs.

Sal: 1 Pizca

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar: 200 grs.

Frutas secas (almendras, nueces, avellanas): 150 gr

Harina: 300 g

Ron: 100 cc

Polvo leudante: 15 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar colocamos las frutas a macerar con el coñac 24 horas antes de preparar el budín. (Este proceso se puede acelerar colocando las frutas y el coñac en un bowl de vidrio tapado en el microondas y cocinar en máximo por 2 minutos, luego dejar enfriar tapado).
- Enseguida, batimos la *manteca* pomada con el azúcar, la miel y la ralladura hasta formar una *crema*, incorporamos los huevos de a uno sin dejar de batir, tamizamos la *harina* con el *leudante* e incorporamos a la preparación con espátula, con movimiento envolvente. La masa debe resultar lisa y no debe trabajarse más 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*. Se puede decorar la superficie con almendras enteras.
- Hornear en horno 170° C por 55 a 60 minutos.
- Dejar enfriar en el molde por 5 minutos, desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.
- Opcionalmente se puede pincelar con coñac o *ron* y dejar envuelto hasta un mes antes de consumirlo. La operación del pincelado puede repetirse semanalmente.