Budín Inglés de Frutas

Ingredientes

Manteca: 200 g
Frutas abrillantadas: 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
Azucar: 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 co&ntilde

- Ac 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.

Consulta la receta original en