Budín inglés de frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

English Fruit cake

Rhum: 50 cc
Pasas de uva rubias: 30 g
Cáscaras de naranjas confitadas: 30 g
Nueces: 100 g
Almendras: 100 g
Pasas de uva negras: 30 g
Frutas confitadas: 100 g

Masa De Cuatro Cuartos

Manteca: 200 g
Polvo de hornear: 12 grs.
Harina: 200 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto
Azucar: 200 grs.
Huevos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Masa De Cuatro Cuartos

- Coloque en un recipiente la *manteca* pomada (20ºC) junto con el azúcar y bata con la batidora hasta *blanquear* por lo menos durante 5 minutos, agregue luego la esencia de vainilla, los huevos de a uno batiendo hasta que se incorporen bien antes de agregar el siguiente
- Bata durante 5 minutos más.
- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear y agregue a la mezcla anterior solo un tercio, mezcle hasta incorporar y luego añada el resto, mezcle nuevamente hasta lograr una masa homogénea.

English Fruit cake

- Corte las frutas confitadas y las cáscaras de naranjas en cubos.
- Remoje durante 24 las frutas confitadas, las cáscaras de naranjas y ambas pasas de uva en el *Rhum*, luego escurra.
- Pique las nueces junto con las almendras, mézclelas con las frutas remojadas en *rhum* y espolvoree con *harina* (esto lograra que no se depositen en el fondo del budín).

Armado

- Agregue las nueces, almendras y las frutas a la masa de cuatro cuartos, mezcle suavemente hasta que todos los ingredientes queden incorporados.
- Coloque la masa en moldes para budín previamente enmantecados y forrados con papel *manteca*, solo hasta la ¾ parte de altura del molde.
- Cocine en horno a 170ºC durante 45 minutos, hasta que al pincharlo con un *palillo* este salga seco.
- Retire, deje enfriar en el molde y luego desmolde.

Presentación

- Corte el budín en porciones y presente en una fuente.
- Acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-ingles-de-frutas