

Budín inglés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ciruelas pasas: 30 g

Azucar: 150 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 150 g

Pasas de Uva: 30 grs.

Cáscara de naranja abrillantada: 30 g

Damascos secos: 30 g

Ron: Cantidad necesaria

Harina Leudante: 150 g

Varios

Crema chantilly: Cantidad necesaria

Salsa de frambuesas:

Preparación de la Receta

- Corte las ciruelas, los damascos y la cáscara de *naranja* en cubos pequeños.
- Remoje la fruta en *ron* durante 24 horas.
- Cuele y espolvoree con *harina*.
- Bata los huevos.
- Tamice la *harina* y reserve
- En un bowl bata la *manteca* pomada con el azúcar a blanco.
- Incorpore el batido de huevos en tres veces.
- Añada la *harina* tamizada de una sola vez.
- Mezcle suavemente con la ayuda de una espátula.
- Agregue las frutas.
- Vierta en molde para budín enmantecado y enharinado.
- Forme una canaleta en el centro de la preparación
- Cocine en horno medio (180°C) durante 50 minutos.

Presentación

- Sirva una porción acompañando con *crema* chantilly y salsa de frambuesas.

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