

# Budin Integral

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 4 Unidades

**Azúcar:** 240 Gramos

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** 75 Gramos

**Arándanos congelados:** 250 Gramos

**Aceite:** 22 Centímetros cúbicos

**Glucosa:** 240 Gramos

**Harina integral:** 175 Gramos

**Polvo de hornear:** 15 Gramos

## Para el glaseado

**Azúcar impalpable:** 500 Gramos

**Jugo de Limón:** 100 Centímetros cúbicos

## Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con lira huevos, aceite, azúcar hasta emulsionar y que azúcar se disuelva.
- Agregar glucosa, vainilla y seguir batiendo a alta velocidad un par de minutos.
- Añadir *harina* integral, *harina* 0000, polvo de hornear y seguir batiendo hasta homogeneizar la
- Preparación.
- Llevar a 2 moldes de budín enmantecados (3/4 del volumen) y añadir por la superficie *arándanos*
- Congelados.
- Llevar a horno a 160<sup>a</sup> C por 30 minutos.

## Para el glaseado

- En una jarra mixear azúcar impalpable y *jugo de limón* hasta obtener un glaseado liso.

## Para el armado

- Llevar el budín a una reja y bañar los budines.
- Terminar con *arándanos* frescos por encima.

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