Budin Integral



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Huevo: 4 Unidades
Azucar: 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

Azucar 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 160ª C por 30 minutos.

Para el glaseado

- En una jarra mixear azúcar impalpable y *jugo* de *limòn* 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