Budín marmolado y de banana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Budín de banana

Polvo de hornear: 1 cdita.
Bananas: 2 Unidades
Jugo de Limón: 20 cc
Harina Leudante: 300 g
Azucar: 300 grs.
Huevos: 4 Unidades
Manteca pomada: 150 grs.

Budín marmolado

Huevos: 4 Unidades
Manteca pomada: 200 grs.
Harina Leudante: 250 g
Mermelada de naranjas: 100 g
Agua: 3 cdas.
Azucar impalpable: 200 grs.
Cacao en Polvo: 3 cdas.

Glasé

Jugo de Limón: 20 cc
Azucar impalpable: 200 grs.
Clara de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Budín de bananas

- Pele y retire los filamentos y los extremos de las bananas.
- Reduzca a puré con la ayuda de un tenedor y el *jugo* de *limón*.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar a blanco.

- Incorpore los huevos de a uno, mezcle y añada la *harina* tamizada junto con el polvo de hornear.
- Al final agregue el puré de bananas y mezcle hasta lograr una mezcla homogénea.
- En moldes de budín enmantecados y enharinados coloque la mezcla.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 20 a 30 minutos.

Budín marmolado

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar impalpable tamizado.
- Incorpore los huevos de a uno, mezcle y añada la mermelada de *naranja* y la *harina* tamizada.
- Divida la preparación en dos y agregue a una mitad el cacao en polvo, disuelto con el agua.
- En un molde de budín enmantecado y enharinado intercale ambas preparaciones.
- Lleva al horno precalentado a 180° por 20 a 30 minutos.

Glasé

- Mezcle la clara de *huevo* con el azúcar impalpable tamizado y el *jugo* de *limón*.
- Bata, coloque los budines sobre una rejilla y bañe con el glasé.

Presentación

- Sirva los budines cortados en porciones

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-marmolado-y-de-banana