Budín navideño de pecan



Ingredientes

Manteca: 180 g
Azúcar Negra: 150 g
Huevos: 4 Unidades
Cafe Instantaneo: 1 cda.
Especias de repostería: 1 cda
Polvo leudante: 1 cda
Nueces de pecan: 250 g
Canela molida: 1 cdita.
Frutas desecadas: 1250 g
Harina: 300 g
Brandy: 250 cc
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos 1, 250 kg de frutas desecadas en trozos de 1 cm x 1 cm y remojamos con 250 cc de brandy por varias horas.
- En una batidora agregamos la *manteca* y el azúcar negra y trabajamos con la lira hasta obtener un cremado.
- Por otro lado, tamizamos la *harina* con el polvo *leudante*, 1 cucharada de canela en polvo y 1 cucharada de *especias* para repostería
- Reservamos los ingredientes secos.
- Perfumamos el batido con la ralladura de 1 *naranja* y 1 cucharada de *café* instantáneo.
- Agregamos 4 huevos de a uno, 1 pizca de sal, mezclamos y llevamos la masa a un bol.
- Incorporamos los secos reservados a la mezcla y luego las frutas remojadas, llevamos la mezcla a un molde cuadrado de 22 x 22, enmantecado, recubierto con papel *manteca* y frío.
- Alisamos la masa y acomodamos prolijamente las nueces de pecan sobre toda la superficie presionando para que se adhieran.
- Llevamos al horno a 150°C durante 2 horas aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-navideno-de-pecan