

Budín o cake

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 250 grs.

Polvo leudante: 10 grs.

Harina 0000: 200 g

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 125 g

Preparación de la Receta

- Bata la *manteca* a temperatura ambiente con el azúcar hasta obtener una preparación de *color* pálida.
- Incorpore los huevos uno a uno y continúe batiendo.
- Añada la *harina* tamizada con el polvo *leudante* poco a poco sin dejar de batir.
- Vierta en un molde para budín previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 30 minutos aproximadamente.
- Reserve en frío durante 10 minutos antes de desmoldar.

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