

Budín tropical de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín

Polvo de hornear: 1 cdita.

Bananas: 3 Unidades

Clavo de olor en polvo: Una pizca

Manteca: 115 g

Nueces: 75 g

Canela: Una pizca

Harina: 225 grs.

Huevos: 2 Unidades

Bicarbonato De Sodio: Una pizca

Sal: Una pizca

Azúcar moscabado: 175 g

Nuez Moscada: Una pizca

Decoración

Masa de Wonton: 4 Láminas

Azucar impalpable: A gusto

Kiwis: 2 Unidades

Frutillas: 250 grs.

Bananas: 2 Unidades

Papaya: 1 Unidad

Menta fresca:

Salsa de caramelo

Azucar: 100 grs.

Crema de leche: 1 Taza

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Budín

- Tueste las nueces y pique finamente.

- Pele las bananas y aplástelas con un tenedor hasta obtener un puré liso.
- En un bowl mezcle el azúcar moscabado con la *manteca*
- Incorpore las nueces y continúe mezclando.
- Añada los huevos y mezcle.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta formar una masa homogénea.
- Integre las *especias*, el puré de bananas, el bicarbonato, la sal, el polvo de hornear y mezcle bien.
- Vierta dentro de un molde para budín previamente enmantecado y forrado con papel *manteca*.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 45 a 50 minutos aproximadamente.
- Desmolde, deje enfriar y corte en rodajas.

Salsa de caramelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve sobre el fuego hasta obtener un caramelo dorado.
- Agregue la *crema* de leche poco a poco sin dejar de revolver hasta que desaparezcan los grumos.

Decoración

- Fría las láminas de masa en abundante aceite caliente hasta que doren
- Escurra sobre papel absorbente y espolvoree con azúcar impalpable.
- Corte los kiwis y la *papaya* en cubos.
- Corte las bananas en rodajas.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el budín cortado en rodajas, bañe con la salsa de caramelo, al rededor distribuya las frutas y decore con las láminas de masa frita y *menta* fresca.

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