# Budines de Leche Condensada

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Azucar rubia**: 200 grs
**Extracto de vainilla**: 1 cdita
**Leche Condensada**: 50 Mililitros
**Mantequilla**: 100 grs
**Polvo de hornear**: 1 cdita
**Huevos**: 3 Unidades
**Harina**: 250 grs
**Leche**: 50 Mililitros
**Naranja para su ralladura**: 1 Unidad

### Glaseado

**Chocolate**: 1 Taza
**Azucar**: 1/2 Taza
**Crema de leche**: 2/3 Taza
**Licor**: 1 cda
**Mantequilla**: 1/3 Taza

## Preparación de la Receta

- Cremar 100 gramos de *mantequilla* pomada con 200 gramos de azúcar rubia
- Agregar 3 huevos de a uno, seguir mezclando
- Añadir 50 gramos de leche condensada, un chorrito de extracto de vainilla, ralladura de 1 *naranja*
- Batir bien.
- Mezclar aparte 250 gramos de *harina* con 1 cucharadita de polvo para hornear
- Agregar a la preparación de a poco y sin dejar de batir
- Terminar con 50 ml de leche hasta obtener una preparación lisa y sin grumos
- Llevar la preparación a una manga.
- Rellenar budineras individuales hasta ¾ partes de su capacidad
- Hornear a 180 grados durante 35 minutos
- Dejar enfriar.
- Llevar a baño maría 1 taza de *chocolate* con media taza de azúcar, 1/3 taza de *manteca*, 2/3 taza de *crema* y 1 cucharada de *licor*
- Dejar unos minutos que tome calor, revolver con mucha suavidad y dejar hasta que se funda por completo.

- Bañar los budines con el glaseado de *chocolate*
- Dejar enfriar.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/budines-de-leche-condensada**