

Mini Budines de Agua de Rosas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 240 cc

Agua de Rosas: 1/2 cdita

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita

Mantequilla: 80 grs

Sal: 1 cdita

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 100 grs

Harina 000: 250 grs

Polvo de hornear: 2 cdts

Miel: 1/2 Taza

Glasé

Agua de Rosas: 1 cdita

Colorante rosa: 1 Gota

Leche: c/n

Azucar impalpable: 200 grs

Colorante rosa: 1 Gota

Preparación de la Receta

Budines

- Mezclar en un bol 250 gramos de *harina* 000 con 2 cucharaditas de polvo de hornear, 100 gramos de azúcar, pizca de sal y reservar.
- Mezclar 240 cc de leche tibia, 1 *huevo* con 1 pizca de sal, 80 gramos de *mantequilla* fundida a temperatura ambiente, 1/2 taza de miel y agregarlo a los secos reservados.
- Incorporar 1/2 cucharadita de esencia de vainilla , 1/2 cucharadita de agua de rosas y mezclar del centro hacia afuera hasta integrar.
- Colocar la preparación en moldes individuales siliconados y llevar a un horno a 180 °C por 25 minutos.

Glasé

- En un bol con 2 tazas de azúcar impalpable incorporar 1 gota de colorante rosa, 1 cucharadita de agua de rosas y leche (de a poco) mezclando hasta obtener una textura que cubra los mini budines.

Armado

- Bañar los budines con abundante glasé sobre una rejilla.
- Terminar con granas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mini-budines-de-agua-de-rosas>