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, ½ taza de miel y agregarlo a los secos reservados.
- Incorporar ½ cucharadita de esencia de vainilla , ½ 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