Mini budines de manzana y torta galesa de pasas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 170 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Azucar: 150 grs.
Huevos: 3 Unidades
Manteca pomada: 150 grs.

Mini budines de manzanas

Manzanas verdes: 400 g
Oporto: 50 cc
Azucar: 100 grs.

Tortitas galesas de pasas

Leche: 100 cc
Polvo de hornear: 20 grs.
Azucar: 150 grs.
Sal: Una pizca
Canela En Polvo: 1 cdita.
Margarina fría: 125 g
Harina: 250 grs.
Pasas de uva sin semillas: 150 g

Preparación de la Receta

Mini budines de manzanas

- Lleve una sartén al fuego y una vez caliente incorpore la mitad de azúcar, cuando comience a fundirse agregue el resto, cocine hasta obtener un caramelo.

- Pele manzanas, córtelas por la mitad, retire las semillas y luego corte cada mitad en tres gajos.
- Una vez que obtenga el caramelo incorpore los gajos de manzanas, mezcle y fuera del fuego desglace con el *oporto*, termine la cocción a fuego mínimo hasta que las manzanas estén tiernas.

Masa

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada, mezcle con la batidora unos segundos hasta lograr una *crema*, luego incorpore de a poco el azúcar mientras sigue batiendo hasta *blanquear* la *manteca*, perfume con esencia de vainilla y agregue los huevos, bata hasta integrarlos, luego incorpore la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados y mezcle con un batidor de mano.

Tortitas galesas de pasas

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal y el polvo de hornear previamente tamizados, agregue azúcar, canela en polvo y la *margarina* fría, amase con los dedos logrando un granulado, luego incorpore la leche y una con un cornet, agregue las pasas de uva, retire la masa del bowl y amase sobre la mesada, de forma alargada a la masa y corte en porciones de 1cm de espesor aproximadamente, luego aplástelas.

Armado

- Coloque la masa dentro de una manga sin *boquilla*.
- Tome una *plancha* de moldes siliconados y coloque en la base de cada uno dos gajos de manzanas caramelizados, luego rellene con la masa y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos
- Sobre una *plancha* caliente pincele con *manteca* y cocine las tortitas galesas de pasas durante aproximadamente 2 minutos de cada lado.

Presentación

- Presente los mini budines junto con las tortitas galesas de pasas en una fuente.
- Acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-budines-de-manzana-y-torta-galesa-de-pasas