

I N G R E D I E N T E S

Budín de Crema y Frutos Secos

- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza de frutos secos
- 15gr de levadura fresca
- 1 cucharada de azúcar mascabo
- 1 chorrito de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 1/2 taza de harina leudante
- 1 taza de crema batida

P R O C E D I M I E N T O

- 1-En batidora poner 1 taza de azúcar + 2 huevos.
- 2- Batir hasta que quede espumoso.
- 3- Agregar una taza de crema batida + 1 taza de frutos secos
(yo le puse avellanas, pasas, chips de banana)
- 4- En un bol chiquito poner 15 gr de levadura Fresca con un chorrito de leche tibia y azúcar mascabo. (Esperar unos minutos hasta que forme espuma arriba.)
- 5- Sumarla a la preparación anterior.
Revolver para integrar.
- 6- Agregar pizca de sal y una cucharita chica de esencia de vainilla.
- 7-Integrar una taza y media de harina con movimientos envolventes.
Horno bajo por 45 minutos.

