**Receta de Budín de frutos secos con harina leudante**

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante

El budín de frutos secos es una preparación a base de batido de huevo, azúcar, materia grasa y harina combinada con frutos como nueces, almendras, avellanas, maní, con frutas como pasas de uva y cascaritas de naranja, o las frutas que más te gusten. Puedes no combinar los frutos secos con estas frutas y reemplazar uno por otro en los ingredientes a continuación. Además, en esta preparación utilizaremos harina leudante, siendo innecesario el agregado de polvo para hornear o bicarbonato, porque los tiene incluidos. El resultado será un budín húmedo y delicioso que puedes disfrutar tanto como postre, como en el desayuno o la merienda, también conocida como la hora del té o las five o'clock en otros países.

8 comensales 45m Merienda Dificultad baja

Características adicionales: Coste medio, Recomendada para vegetarianos, Recetas al horno

Ingredientes para hacer Budín de frutos secos con harina leudante:

1 huevo

1 cucharada postre de esencia de vainilla

ralladura de limón

½ taza de frutos secos y frutas deshidratadas o abrillantadas

1 taza de harina leudante

½ taza de leche (120 mililitros)

⅓ taza de aceite

⅓ trozo de azúcar

25 centímetros cúbicos de licor de naranja

También te puede interesar: Budín inglés con harina leudante

Cómo hacer Budín de frutos secos con harina leudante:

1

El primer paso para hacer el budín de frutos secos con harina leudante consiste en hidratar las pasas de uva en el licor de naranja y cortar al gusto los frutos secos para mezclarlos con una cucharadita de la harina mencionada en los ingredientes. Si no deseas usar frutas como las pasas y naranjas, puedes usar toda la cantidad de frutos secos, en este caso, nueces y almendras. Resérvalo

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante - Paso 1

2

Por otro lado, bate el huevo a temperatura ambiente por unos 5 minutos, mientras agregas en forma de lluvia el azúcar. Luego, agrega el aceite en forma de hilo, mientras continúas batiendo, para que se emulsione. Condiméntalo con la esencia de vainilla y la ralladura de limón. También podría ser de naranja.

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante - Paso 2

3

Agrega la harina leudante con ayuda de un tamiz o colador fino para que no se formen grumos. También agrega la leche a temperatura ambiente e intégralo con movimientos envolventes

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante - Paso 3

4

Antes de terminar de integrar, agrega las frutas y los frutos secos, descartando el licor. Termina de integrar los ingredientes con pocos movimientos suaves y envolventes.

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante - Paso 4

5

Lleva la preparación de tu budín de frutos secos con harina leudante a un molde previamente engrasado y enharinado para cocinarlo en el horno precalentado a 180 grados por unos 25 a 30 minutos. En este caso, es un molde de 24 x 9 x 6 cm

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante - Paso 5

6

Retira tu budín de frutos secos con harina leudante y aguarda a que se enfríe para desmoldarlo. En ese momento, cúbrelo conun sencillo glasé a base de azúcar impalpable y unas gotas de limón. Agrega agua de a poco hasta lograr una consistencia cremosa. Decora con unos frutos secos extra. ¡A comer! ¿Qué opinas de esta receta? Cuéntanos en los comentarios.

Receta de Budín de frutos secos con harina leudante - Paso 6

Si te ha gustado la receta de Budín de frutos secos con harina leudante, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Bizcochos.

Con qué acompañar el budín de frutos secos con harina leudante

Como comentábamos al principio de la receta, este budín es ideal para desayunos y meriendas, así como la hora del té. Es por ello, que recomendamos acompañarlo con una deliciosa infusión a la temperatura justa (entre 80 °C y 90 °C, y unos 61 a 62 ºC para el café o mate). Por otro lado, también te ofrecemos recetas de glaseado para que escojas la que más te guste: