**Receta de Budín de frutos secos**

Receta de Budín de frutos secos

Las preparaciones con frutos secos son un clásico de las fiestas. Este budín, en particular, es más sencillo que el clásico pan dulce. Por tanto, si no eres un experto en la cocina o no tienes demasiado tiempo, guárdate esta receta para la próxima Navidad o Año Nuevo. Compartiremos contigo algunos secretos para que tu budín quede bien esponjoso y con los frutos distribuidos en toda la preparación para que no falle. En cuanto a los frutos, puedes utilizar una combinación de distintos tipos, como nueces, castañas, avellanas y almendras, junto con pasas de uva o bien solo utilizar uno de ellos. Por otro lado, también puedes reemplazar el aceite por manteca, cremando al principio de la receta con el azúcar, pero esta versión es más saludable.

Quédate leyendo en Recetas Gratis si quieres aprender cómo hacer budín de frutos secos, fácil y rápido.

6 comensales 45m Merienda Dificultad baja

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

Ingredientes para hacer Budín de frutos secos:

1⅓ tazas de harina 0000

1 huevo

½ taza de agua (120 mililitros)

⅓ taza de aceite

⅓ taza de azúcar (66 gramos)

30 gramos de frutos secos

30 gramos de pasas de uva

Ralladura de limón

1 cucharada postre de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

1 pizca de sal

Para decorar:

frutos secos

También te puede interesar: Budín de frutos secos con harina leudante

Cómo hacer Budín de frutos secos:

1

Para empezar con la receta de budín de frutos secos, primero bate los huevos a temperatura ambiente hasta obtener una consistencia aireada. En ese punto, comienza a agregar el azúcar en forma de lluvia, mientras sigues batiendo.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 1

2

Cuando termines de agregar el azúcar, agrega el aceite en forma de hilo mientras sigues batiendo. Si no tienes batidora eléctrica, puedes seguir estos pasos con batidor de mano, aunque llevará más tiempo. A continuación, resérvalo.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 2

3

Mezcla una cucharada de harina con los frutos secos. Esto hará que, al cocinar el budín, queden distribuidos en la preparación en lugar de suspendidos en el fondo. Mezcla el resto de la harina con el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 3

4

Agrega la mitad de la harina junto con la mitad del líquido. Puedes usar solo jugo de limón, solo agua o combinarlos. Integra con movimientos envolventes.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 4

5

Agrega la harina restante y el líquido poco a poco hasta formar una consistencia un poco más espesa que la de los panqueques. Asegúrate de no sobrebatir, por el contrario, tu budín quedará apelmazado.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 5

6

Agrega los frutos secos que habías mezclado con la harina e intégralos.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 6

7

Vuelca la preparación de tu budín de frutos secos en el molde donde quieras cocinar tu dulce y cocínalo en el horno precalentado a 180 ºC durante 30 minutos.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 7

8

Cuando esté frío, desmolda el budín y prepara el glaseado para decorarlo. Hazlo agregando poco a poco el jugo de limón en el azúcar impalpable. A continuación, cubre el budín con el glaseado y decora con los frutos secos.

Receta de Budín de frutos secos - Paso 8

9

Y listo, ya tienes preparado tu budín de frutos secos. ¡A comer! Cuéntanos en los comentarios tu opinión y comparte con nosotros una fotografía del resultado final.