

RECETA: Budín de yogur y limón

- Producto: Cacerola 24 + Savarín 24
- Función: Horno Masas
- Porciones: 10
- Preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 360 gr. harina leudante
- 340 gr. azúcar
- 190 gr. yogur natural
- 1 un. limón (la ralladura y el jugo)
- 4 un. huevos
- 100 cc. aceite girasol
- 1 cda. manteca



Procedimiento:

En un bowl mezclamos el yogur, el azúcar, los huevos, la ralladura y el jugo de limón. Agregamos la harina leudante poco a poco, mientras seguimos mezclando. Incorporamos el aceite y mezclamos hasta lograr una masa homogénea. Enmantecamos el Savarín e incorporamos la mezcla. Colocamos el Savarín dentro de la Cacerola, tapamos y cocinamos 50' a fuego mínimo. Desmoldamos y servimos.