

Budín Navideño

- **Producto a utilizar:** Cacerola Marsala 28cm + Savarín 28cm
- **Función:** Hornos Masas
- **Porciones:** 8 a 12

Ingredientes:

200g de manteca
200g de azúcar
5 huevos
1Cdita de esencia de vainilla
1 copita de coñac
450g de harina leudante
150g de almendras
150g de nueces
300g de frutas brillantadas
Glasé para decorar:
Azúcar impalpable c/n
Jugo de naranja c/n
Cerezas frescas c/n
Hojas de menta frescas c/n
Frutas secas extras



Procedimiento:

•Mezclar la manteca pomada con el azúcar hasta blanquear. Agregar de a uno los huevos integrando bien los ingredientes. Agregar la esencia y el coñac. •Por otro lado, mezclar y picar groseramente los frutos secos y las frutas brillantadas. Agregarles un poco de la harina (esto evitará que durante la cocción no se vayan al fondo en la preparación). Reservar. •Mezclar la harina leudante con la mezcla de manteca y azúcar y agregar los frutos secos previamente pasados por la harina. Unir bien hasta integrar todos los ingredientes. •Volcar la preparación en el Savarín y colocarlo dentro de la Cacerola. •Llevar a un fuego corona y dejar cocinar durante una 1 hora y 15 minutos aproximadamente. •Para corroborar la cocción correcta, insertar un palillo en el centro del budín. •El mismo debe salir seco. De lo contrario, seguir cocinando por unos minutos más hasta terminar su correcta cocción. •Para decorar, desmoldar el budín y dejar enfriar. •Mezclar el azúcar impalpable junto al jugo de naranja hasta obtener un glasé semi duro y decorar por encima del budín. •Por último, colocar frutas secas extras y las cerezas frescas junto a la menta.