

RECETA: Budín de frutos rojos

- Producto: Budinera + Cacerola cuadrada
- Función: Horno Masas
- Porciones: 6
- Preparación: 80 min

Ingredientes:

- 300 gr. harina 0000
- 15 gr. polvo de hornear
- 180 gr. azúcar
- 240 cc. crema
- 2 un. huevo
- 1 un. limón (ralladura)
- 80 cc. aceite
- 175 gr. frutos rojos congelados



Procedimiento:

En un bowl mezclamos la harina, el polvo de hornear y el azúcar. Incorporamos la crema, los huevos, la ralladura, el aceite y batimos con batidor de mano hasta integrar. Por último, añadimos los frutos rojos congelados.

Volcamos la preparación en la budinera enmantecada.

Precalentamos la Cacerola tapada 5' a fuego mínimo. Colocamos la budinera adentro y cocinamos 1 hora a fuego mínimo.

