



BUDÍN

DE CANELA



Sartén
Contemporánea
28cm



8 porciones



1 h 30 min



Función de Horno
Masas

INGREDIENTES

Para el budín:

200 gr. manteca
2 y ½ tazas de azúcar
6 un. huevo
2 cdita. esencia de vainilla
100 cc. leche
50 cc. crema de leche
450 gr. harina leudante
1 cdita. canela en polvo

Para la cubierta:

200 gr. queso crema tipo Philadelphia
150 gr. azúcar impalpable
100 gr. nueces

PREPARACIÓN

Batimos la manteca blanda a temperatura ambiente con el azúcar hasta cremar. Agregamos la esencia de vainilla; los huevos y alternadamente los ingredientes secos con la leche y la crema de leche.

Colocamos la preparación en la Sartén y llevamos a fuego corona durante 1 hora aproximadamente. Puede llevar unos 10' a 15' más de cocción.

Rectificamos la cocción introduciendo un palillo de madera, el mismo debe salir limpio.

Para la cubierta, mezclamos bien el queso crema con el azúcar impalpable. Cubrimos la torta y espolvoreamos con las nueces picadas.