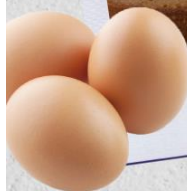




# BUDÍN

## 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.