



Budín Inglés

Ingredientes: (Para 2 cocciones)

Manteca

40 gr.

Azúcar

5 cucharadas

Harina

6 cucharadas

Esencia de vainilla

1 cucharadita

Polvo de hornear

1 ½ cucharaditas

Pasas de uva sin semillas

50 gr.

Fruta abrigantada picada

50 gr.

Nueces

50 gr.

Almendras

50 gr.

Huevos

2 unidades

Cognac

1 tacita de café

Procedimiento:

Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una crema. Agregar los huevos de a uno por vez, batir bien después de cada adición, hasta que la masa se una. Incorporar el cognac. Tamizar la harina y el polvo de hornear e incorporar al batido de huevos mezclando rápidamente. Agregar las pasas de uva, la fruta abrillantada y las nueces y almendras picadas, mezclar bien. Llenar hasta la mitad del TartaExpress. Tapar y cocinar 2 minutos y medio a potencia máxima. Se puede cubrir con una capa fina de glacé.

