

# Budín algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

## INGREDIENTES

|                 |                                                |
|-----------------|------------------------------------------------|
| 0               |                                                |
| 5 taza/s        | Harina integral — de trigo orgánica super-fina |
| 2 cucharadita/s | Ralladura naranja                              |
| 3 cucharada/s   | Aceite oliva                                   |
| 0,50 taza/s     | Miel                                           |
| 2 taza/s        | Leche soja — o líquido de compota tibio        |
| 1 cucharada/s   | Levadura cerveza                               |
|                 | Nueces — molidas                               |
|                 | Pasas de uva                                   |
| 1 taza/s        | Harina algarroba                               |
| 1 cucharadita/s | Vainilla                                       |

## ELABORACIÓN

Colocar en un bol la harina integral, la algarroba, las nueces y las pasas. Aparte, disolver la levadura en ½ taza del líquido de compota tibio junto con la miel y el aceite. Unir ambas preparaciones, agregando el líquido tibio necesario para obtener una masa tipo bizcochuelo. Añadir la ralladura y la vainilla y dejar descansar por 30 minutos en sitio templado. Verter en moldes para budín inglés, aceitados y enharinados, y dejar levar en horno precalentado por 30 minutos. Hornear a temperatura suave durante 40 minutos. Retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre rejilla. Cortar en rodajas, acompañando con un copete de Chantilly de requesón.(ricota).