

Budín manzanas (Dolly Irigoyen)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
140 gr	Mantequilla — en pomada
2	Manzanas — verdes en láminas
2 cucharada/s	Leche
1 cucharadita/s	Levadura
2 cucharadita/s	Bicarbonato
1 taza/s	Harina repostería
0,50 cucharadita/s	Vainilla
2	Huevos
160 gr	Azúcar
Cubierta crumble	
100 gr	Azúcar
100 gr	Mantequilla
100 gr	Harina repostería

ELABORACIÓN

Bata la mantequilla y agregue el azúcar. Continúe batiendo hasta lograr una mezcla suave y cremosa. Perfume con la esencia de vainilla y añada los huevos de a uno. Tamice la harina junto con el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear. Incorpore la mezcla obtenida alternando la leche mientras continúa integrando la preparación con cuchara de madera. Lleve la masa a un molde enmantecado y enharinado. Disponga las manzanas cortadas en finas láminas por encima. Cubierta crumbleMezcle los ingredientes hasta formar migas y distribúyalas sobre las manzanas. Hornee a 180°C durante 1 hora. Estará listo cuando al introducir un palillo salga limpio. Deje enfriar y desmolde sobre una rejilla.