

Budín de mantequilla

Type de plat: Masas y Postres · Sous-type: Bizcochos · Origine: Mavillum · Auteur: Mar (Argentina)

INGRÉDIENTS

0	
1,50 taza/s	Harina con levadura
150 gr	Mantequilla
170 gr	Azúcar
2	Huevos
0,50 taza/s	Leche
	Vainilla — (esencia)

PRÉPARATION

Batir en procesadora la harina, la mantequilla en trocitos y el azúcar hasta que la masa quede granulosa, añadir los huevos mezclados con el suero de leche y la esencia, volver a procesar hasta unir bien.

Colocar en el molde (molde anillo de 23 cm) y cocinar en horno moderado hasta dorar.

Decorar con hilitos de chocolate blanco o hilitos de glasé.