

Budín de frutas americano

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

INGREDIENTES

0

1 taza/s	Cerezas — escarchadas
2 cucharada/s	Azúcar moreno
1	Huevos
60 gr	Mantequilla
1 cucharadita/s	Levadura
0,50 taza/s	Harina repostería
3 cucharada/s	Grand Marnier
1 taza/s	Nueces — Brasileñas
30 gr	Jengibre — escarchado
30 gr	Piña
0,50 taza/s	Melocotones — escarchados
30 gr	Mermelada — de melocotón

ELABORACIÓN

Molde de 20 cm.

Forrar el molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.

Adobar las frutas picaditas con el licor por lo menos una hora, añadir la harina con el polvo de hornear. Batir la mantequilla con el huevo y el azúcar y unir todo, llenar el molde y cocinar en horno moderado a 160° durante 1 ½ hs.

Una vez frío desmoldar y ya colocado en la bandeja de presentación, pincelar con la mermelada calentada con el licor (bien liquida)