

Budín de almendras y cerezas

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

INGREDIENTES

0	
90 gr	Queso — fresco
30 gr	Mantequilla
0,50 taza/s	Azúcar
1	Huevos
	Almendras
150 gr	Cerezas — escarchadas
150 gr	Almendras — laminadas
1 taza/s	Harina con levadura
2 cucharada/s	Leche

ELABORACIÓN

Molde de 23 x 13 x 7 cm.
Molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.
Batir con batidora el queso, la mantequilla y el azúcar, el huevo la esencia durante 5 minutos hasta esponjar.
Añadir la cereza en trocitos, las almendras , la harina y la leche todo de una vez con una cuchara revolviendo hasta unir bien.
Verter en el molde y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.