

Budín de café

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

INGREDIENTES

0	
30 gr	Café — expreso molido
2	Huevos — batidos
150 gr	Azúcar moreno
150 gr	Mantequilla
40 gr	Nueces — picadas
2 taza/s	Harina con levadura
150 gr	Agua — hirviendo
Glasé	
1 taza/s	Azúcar glass
1 cucharada/s	Café — en polvo
10 gr	Mantequilla
1 cucharada/s	Agua

ELABORACIÓN

Moldes de 26 x 8 x 4,5 cm

Poner el molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.

Mezclar el café con el agua y enfriar.

Tamizar la harina, añadir las nueces, formar un agujero en el centro.

Derretir la mantequilla y el azúcar hasta disolver bien, retirar del fuego, mezclar los huevos con el café en otra olla, añadir la mezcla de mantequilla y el huevo a la harina y los nueces, con una cuchara de madera revolver bien sin batir demasiado, rellenar el molde

Cocinar en horno durante 35 minutos

Para el glasé unir todos los ingredientes y bañar el budín.