

Budín algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
5 taza/s Harina integral - de trigo orgánica super-fina
2 cucharadita/s Ralladura naranja
3 cucharada/s Aceite oliva
0,50 taza/s Miel
2 taza/s Leche soja - o líquido de compota tibio
1 cucharada/s Levadura cerveza
Nueces - molidas
Pasas de uva
1 taza/s Harina algarroba
1 cucharadita/s Vainilla

ELABORACIÓN

Colocar en un bol la harina integral, la algarroba, las nueces y las pasas. Aparte, disolver la levadura en ½ taza del líquido de compota tibio junto con la miel y el aceite. Unir ambas preparaciones, agregando el líquido tibio necesario para obtener una masa tipo bizcochuelo. Añadir la ralladura y la vainilla y dejar descansar por 30 minutos en sitio templado. Verter en moldes para budín inglés, aceitados y enharinados, y dejar levar en horno precalentado por 30 minutos. Hornear a temperatura suave durante 40 minutos. Retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre rejilla. Cortar en rodajas, acompañando con un copete de Chantilly de requesón.(ricota).