

Budín manzanas (Dolly Irigoyen)

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

INGREDIENTES

0
140 gr Mantequilla - en pomada
2 Manzanas - verdes en láminas
2 cucharada/s Leche
1 cucharadita/s Levadura
2 cucharadita/s Bicarbonato
1 taza/s Harina repostería
0,50 cucharadita/s Vainilla
2 Huevos
160 gr Azúcar

Cubierta crumble
100 gr Azúcar
100 gr Mantequilla
100 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Bata la mantequilla y agregue el azúcar. Continúe batiendo hasta lograr una mezcla suave y cremosa. Perfume con la esencia de vainilla y añada los huevos de a uno. Tamice la harina junto con el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear. Incorpore la mezcla obtenida alternando la leche mientras continúa integrando la preparación con cuchara de madera. Lleve la masa a un molde enmantecado y enharinado. Disponga las manzanas cortadas en finas láminas por encima. Cubierta crumble Mezcle los ingredientes hasta formar migas y distribúyalas sobre las manzanas. Hornee a 180°C durante 1 hora. Estará listo cuando al introducir un palillo salga limpio. Deje enfriar y desmolde sobre una rejilla.