

Budín de mantequilla

Dish type: Masas y Postres | Origin: Mavillum | Time: minutes

INGREDIENTS

0

1.50 taza/s Harina con levadura

150 gr Mantequilla

170 gr Azúcar

2 Huevos

0.50 taza/s Leche

Vainilla - (esencia)

PREPARATION

Batir en procesadora la harina, la mantequilla en trocitos y el azúcar hasta que la masa quede granulosa, añadir los huevos mezclados con el suero de leche y la esencia, volver a procesar hasta unir bien.

Colocar en el molde (molde anillo de 23 cm) y cocinar en horno moderado hasta dorar.

Decorar con hilos de chocolate blanco o hilos de glasé.