

# Budín de frutas americano

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

## INGREDIENTES

0

1 taza/s Cerezas - escarchadas

2 cucharada/s Azúcar moreno

1 Huevos

60 gr Mantequilla

1 cucharadita/s Levadura

0,50 taza/s Harina repostería

3 cucharada/s Grand Marnier

1 taza/s Nueces - Brasileñas

30 gr Jengibre - escarchado

30 gr Piña

0,50 taza/s Melocotones - escarchados

30 gr Mermelada - de melocotón

## ELABORACIÓN

Molde de 20 cm.

Forrar el molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.

Adobar las frutas picaditas con el licor por lo menos una hora, añadir la harina con el polvo de hornear. Batir la mantequilla con el huevo y el azúcar y unir todo, llenar el molde y cocinar en horno moderado a 160° durante 1 ½ hs.

Una vez frío desmoldar y ya colocado en la bandeja de presentación, pincelar con la mermelada calentada con el licor (bien liquida)