

Budín de almendras y cerezas

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

INGREDIENTES

0

90 gr Queso - fresco

30 gr Mantequilla

0,50 taza/s Azúcar

1 Huevos

Almendras

150 gr Cerezas - escarchadas

150 gr Almendras - laminadas

1 taza/s Harina con levadura

2 cucharada/s Leche

ELABORACIÓN

Molde de 23 x 13 x 7 cm.

Molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.

Batir con batidora el queso, la mantequilla y el azúcar, el huevo la esencia durante 5 minutos hasta esponjar.

Añadir la cereza en trocitos, las almendras , la harina y la leche todo de una vez con una cuchara revolviendo hasta unir bien.

Verter en el molde y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.