

Budín de café

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

INGREDIENTES

0

30 gr Café - expreso molido

2 Huevos - batidos

150 gr Azúcar moreno

150 gr Mantequilla

40 gr Nueces - picadas

2 taza/s Harina con levadura

150 gr Agua - hirviendo

Glasé

1 taza/s Azúcar glass

1 cucharada/s Café - en polvo

10 gr Mantequilla

1 cucharada/s Agua

ELABORACIÓN

Moldes de 26 x 8 x 4,5 cm

Poner el molde con papel mantequilla, enmantequillado y enharinado.

Mezclar el café con el agua y enfriar.

Tamizar la harina, añadir las nueces, formar un agujero en el centro.

Derretir la mantequilla y el azúcar hasta disolver bien, retirar del fuego, mezclar los huevos con el café en otra olla, añadir la mezcla de mantequilla y el huevo a la harina y los nueces, con una cuchara de madera revolver bien sin batir demasiado, rellenar el molde

Cocinar en horno durante 35 minutos

Para el glasé unir todos los ingredientes y bañar el budín.