

# Budín de limón y leche



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/budin-de-limon-y-leche>

## Preparación

Engrasar con manteca fundida una budinera de 1 litro de capacidad. Precalear el horno a 200°C. Batir la manteca con el azúcar, las yemas y la ralladura de limón hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Incorporar el jugo de limón y la leche. Agregar la harina y mezclar hasta integrar. En otro bol batir las claras a punto nieve. Incorporarlas a la mezcla anterior con cuidado de que no se bajen. Volcar la mezcla en la budinera y hornear a baño maría hasta que el budín esté cocido (pinchar con un palillo el budín hasta que salga seco). Aproximadamente 35 minutos. Para que la parte superior no se dore mucho, se puede tapar el budín con papel de aluminio durante la mayor parte del tiempo de horneado. Refrigerar; frío es mucho más rico, y aún lo es más si lo acompañamos con alguna salsa de frutos rojos. Disfrute!!



## Ingredientes

- 60 gramo/s Manteca blanda
- 130 gramo/s Azúcar
- 50 gramo/s Harina leudante
- 50 cc. Jugo de limón
- 150 cc. Leche
- 3 Yemas de huevo
- 3 Claras de huevo
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre