Budín relleno glaceado con frutas

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/budin-relleno-glaceado-con-frutas

Preparación

Poner en la procesadora las harinas (con levadura y 0000), la levadura seca y la ralladura. Mezclar bien. Agregar 100 gramos del azúcar impalpable y volver a mezclar. Agregar los huevos de a uno y mezclar. Añadir esencia de vainilla (si desea) y la leche de a poco, chequeando cada vez la textura de la masa (debe ser tierna, no dura). Cortar los 75 grs. de manteca en pedacitos y añadirla también de a poco. Si es necesario agregar agua tibia de a poquito, chequeando la textura de la masa. Espolvorear la mesada con harina y volcar allí la masa. Amasar y hacer un bollo tierno que dejará en un bol, bien tapado por una hora al menos, para que duplique su volumen. Cuando esté bien levada la masa, volver a espolvorear la mesada con harina y enharinrse las manos. Estirar la masa lo más que pueda, dejándola de unos 4 y 5 mm de grosor. Embadurnar todo esta superficie con 40 gramos de manteca, bien enmantecada, y pintar con la mermelada. Luego distribuir las frutas cortaditas y comenzar a arrollar. Usar huevo para pegar las puntas y la terminación del arrollado. Luego pintar todo con huevo y

Ingredientes

- 250 gramo/s Harina con levadura
- 125 cc. Leche
- 75 gramo/s Manteca
- 1 poco Agua tibia
- Ralladura de 2 naranjas
- 200 gramo/s Azúcar impalpable
- 150 gramo/s Fruta abrillantada
- 300 gramo/s Mermelada del sabor que quiera
- 22 gramo/s Levadura instantánea
- 1 taza/s Miel caliente
- 2 Huevos ligeramente batidos
- 1 Huevo para pintar
- 100 gramo/s Manteca (40 y 60)
- 250 gramo/s Harina 0000

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Costosa, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

espolvoreamos con el resto de azúcar impalpable. Llevar a horno de 180°C por 30 minutos. Sacar y pintar con 60 gramos de manteca derretida para que el exterior quede tierno. Luego barnizar con miel caliente y dejar enfriar. Cuando está frio, hacer un glacé con una taza abundante de azúcar impalpable, 1 cda de agua y 1 de jugo de limón. Batir bien, si hace falta agregar un poquito más de jugo de limón, y derramar sobre el arrollado. Decorar con frutas abrillantadas. Disfrute! Fuente: Blog La Nación