

Composición

1. Budín
2. Decoración



Budín

Tegral Allegro	1000	g
Huevos	500	g
Margarina masa	500	g
Frutas escurridas	250	g

Método

Mezclar levemente la margarina con los huevos.
Incorporar el Tegral Allegro y batir durante 4 minutos a velocidad intermedia hasta lograr homogeneidad en el batido.
Adicionar 250 g de la fruta escurrida previamente enharinada.
Mezclar por lapso de 1 minuto hasta homogenizar el preparado.
Depositar el batido en moldes para budín inglés.
Cocinar sin vapor a una temperatura de +/- 165° C durante +/- 35 minutos.

Decoración

Frutas escurridas	200	g
Brillo Multiusos	150	g

Método

Decorar aplicando Brillo Multiusos en caliente en la superficie de cada budín.
Finalizar la decoración con los 200 g restantes de frutas escurridas.

Rendimiento aproximado

7 unidades de 330 g