

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Budín | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 1000 | g |  |  | * Colocar Tegral Satin Plant Based, ralladura de limón, aceite y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 3 minutos a velocidad media. * Agregar los frutos rojos y unir delicadamente para que no comiencen a perder agua. * Con ayuda de una manga pastelera disponer 150 gr de la preparación en los moldes siliconados en forma de corazón. * Hornear en horno a 200°C por 15/20 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga seco. * Antes de que enfríe completamente desmoldar. * Para finalizar rellenar el centro con un culis de frutos rojos. |
| Agua | 470 | g |  |  |
| Aceite | 220 | g |  |  |
| Ralladura de limón | 5 | g |  |  |
| Frutos Rojos Congelados | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Tips & Trucos

En caso de usar un culis o mermelada industrial, verificar que sea apto, evitar los que contienen colorante carmín ya que este es de origen animal.

#### Rendimiento

Rinde 12 piezas / porciones de 150 g.