

Receta | Budín de Maracuyá



Ingredientes Budín

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000	g
Huevos	350	g
Agua	250	g
Aceite	200	g

Procedimiento

- Batir todos los ingredientes por 2 minutos a velocidad media.
- Colocar 250 gr de batido dentro del molde de papel.

Ingredientes Relleno

Cremfil Maracuyá	420	g
------------------	-----	---

Procedimiento

- Con una manga y una boquilla lisa, dosificar 70 g de **Cremfil Maracuyá** sobre el batido de budín.
- Cubrir el relleno con 50 g de batido de budín.
- Llevar a cocción por 35 minutos a 170°C.

Ingredientes Decoración

Cremfil Maracuyá	300	g
------------------	-----	---

Procedimiento

- Una vez cocinado el budín, untar la superficie del mismo con 50 g de **Cremfil Maracuyá**.

Rendimiento

Rinde 6 piezas de 400 gr aproximadamente c/u.