



## Ingredientes Budín

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

## Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes a velocidad media por 2 minutos, hasta obtener un batido homogéneo.

## Ingredientes Relleno

Fruitfil Manzana	350	g
------------------	-----	---

## Procedimiento

- Mezclar en forma envolvente el **Fruitfil Manzana** con la preparación anterior.
- Colocar 500 g de preparación en moldes de 20 cm de diámetro x 7 cm de altura, previamente enmantecado y enharinado.
- Cocinar a 170°C por 40 minutos.

## Tips & Trucos

Antes de cocinar, decorar con manzanas cortadas en láminas y espolvorear con azúcar impalpable, esto generará una capa crujiente en la superficie.

## Rendimiento

Rinde 4 piezas de 500 gr c/u.