

## RECETA: BUDIN INTEGRAL DE ALMENDRAS

### > *Ingredientes:*

Manteca 100 g  
Azúcar negra 100 g  
Huevos 2  
Yemas 2  
Almendras 100 g  
Esencia de vainilla 1 cdita  
Harina integral fina 200 g  
Polvo para Hornear 1 cdita

### > *Procedimiento:*

Mezclar en un bol la manteca con el azúcar hasta formar una crema.

Agregar los huevos y las yemas batiendo siempre después de cada incorporación.

Agregar las almendras, la vainilla y la harina integral junto con el polvo para hornear.

Si la masa resultase demasiado espesa incorporar un poco de leche.

Dejar descansar durante una hora y colocar luego en un molde para budín previamente untado con manteca y espolvoreado con harina.

Llevar a horno moderado aproximadamente 45 minutos. Retirar, entibiar y desmoldar

