

Budín de vainilla con frutos rojos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 10 '
- 4

Modo express

1. En un recipiente, amase a mano la mantequilla con el azúcar (no derretida). Cuando esté bien mezclada y blanda, incorpore una cucharada de harina y los huevos batiendo constantemente con las varillas hasta conseguir una masa fl

uida y homogénea.

2. Mezcle la harina con la levadura química, añádala a la masa anterior batiendo. Corte la vaina de vainilla por su mitad longitudinal, raspe la pasta del interior, añádala también y mezcle todo batiendo bien.
3. Incorpore al final los frutos rojos y remuévalos suavemente con toda la masa.
4. Vierta la masa en el molde y tápelo bien con papel de aluminio.
5. Ponga las 4 medidas de agua en la cubeta y coloque el plato de cocinar al vapor sobre el fondo, sitúe encima el molde de aluminio cerrado con la mezcla, cierre la tapa y programe el menú Presión 45 minutos a 135°.
6. Cuando el programa finalice, retire el molde del interior y deje enfriar un poco antes de desmoldar