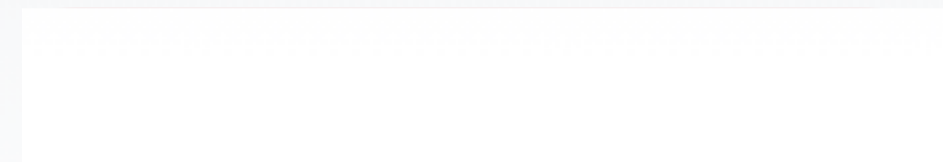




# Budín de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Probá esta receta clásica, con sólo cinco ingredientes y endulzá tus tardes con este Budín de Dulce de Leche.



## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30-60 min aprox.

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Clásico  
Simple

## INGREDIENTES

- 1 1/2 pote de harina leudante
- 3 cdas dulce de leche
- 1 pote azúcar
- 250 gr crema
- 2 huevos

## PREPARACIÓN

- Colocar en un bowl la crema.
- Con el mismo pote, medir el azúcar y agregarlo junto con los huevos. Batir a mano estos ingredientes, hasta que desaparezcan los granitos de azúcar y la preparación esté bien cremosa.
- Agregarle el dulce de leche de a una cucharada por vez y seguir uniendo los ingredientes mezclando muy despacio. Ahora incorporar la harina de a poco y mezclar en forma envolvente hasta que se una bien a la preparación.
- Una vez que está lista la mezcla, enmantecar con manteca y enharinar el molde para esta torta.
- Colocar una capa de la mezcla, y sobre esta colocar cditas de dulce de leche esparcidas y luego cubrir nuevamente con el resto de la mezcla.
- Cocinar en horno moderado durante 40 minutos, más o menos.
- Al salir del horno, dejar enfriar un ratito y desmoldar.

Podés espolvorearle azúcar impalpable por la superficie.