



## BUDÍN DE CAMELO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de harina
  - 1 cda. de polco para hornear
  - 1/2 cucharada de sal
  - 90 g de margarina La Villita
  - 1/4 de taza de azúcar
  - 2 huevos
  - 3/4 de taza de leche descremada
  - 21 cda. de esencia de vainilla
- Para el caramelo**
- 1 taza de jarabe de maíz
  - 1 taza de agua
  - 1 cda. de esencia de vainilla
  - 1 cda. de margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Vamos a empezar preparando el caramelo para que la cocina se impregne de un olor agradable que te inspirará para que tu postre salga delicioso.

En una cacerola mezcla el jarabe, el agua, la vainilla y la margarina La Villita. Si de plano no conseguiste el jarabe de maíz puedes sustituirlo por 3/4 de taza de azúcar. Cocina a fuego medio sin dejar de mover hasta que se forme una mil espesa. Ten mucho cuidado porque el líquido puede estar muy caliente.

Vierte la miel en un molde cuadrado de unos 20 cm ligeramente engrasado también con margarina La Villita y reserva.

Para hacer el budín cierne la harina, el polvo para hornear y la sal. Aparte, bate la margarina La Villita, el azúcar y los huevos a velocidad muy alta para que esponje. Después añade los ingredientes cernidos y bate a velocidad baja. Cuando todo esté integrado, añade la leche y la vainilla y continúa batiendo para incorporarlas.

Vierte la mezcla en el molde con el caramelo e llévala al horno precalentado alrededor de 25 a 30 minutos a 180° C o hasta que al realizar la prueba del palillo, éste salga limpio. Pasado el tiempo indicado, saca del horno y deja enfriar para cortar las porciones deseadas.

La ventaja de este postre es que puedes servirlo frío o caliente y si quieres darle más sabor, puedes acompañarlo con fruta o chocolate líquido.