



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	354 Kcal
Proteínas:	4.0 g
Grasa Total:	21.0 g
Colesterol:	64 mg
H. de Carbono:	39.0 g
Fibra Dietética:	2,8 g
Sodio:	90 mg

## BUDÍN RÁPIDO DE MANZANAS

### Ingredientes

- 1 Paquete de galletas CRIOLLITAS® McKAY® (100g)
- ½ Taza de agua
- 2 Cucharadas de azúcar granulada
- 2 Limones (cascarita y jugo por separado)
- 1 Tarro grande de crema espesa NESTLÉ® (236 g)
- 3 Huevos
- 3 Cucharadas de azúcar flor
- 4 Manzanas verdes medianas peladas y cortadas en cubitos
- 40 g de mantequilla
- ½ Taza de almendras (idealmente peladas)

### Preparación

1.- Deja las galletas CRIOLLITAS® McKAY® sobre la base de una budinera, también puedes usar las galletas de champaña como más te guste. Aparte junta en una olla pequeña la ½ taza de agua con las dos cucharadas de azúcar y la cascarita y jugo de limón, lleva al fuego hasta alcanzar el primer hervor. Retira del fuego, añade la mantequilla y deja entibiar, finalmente vierte sobre las galletas de modo que queden levemente humedecidas.

2.- Aparte, junta en un bowl mediano la crema espesa NESTLÉ® con los huevos y la azúcar. Bate hasta homogenizar bien los ingredientes. Añade las manzanas cortadas en cubitos y remueve para integrar. Vierte esta preparación sobre la fuente con la base de galletas y espolvorea las almendras.

3.- Lleva la preparación a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie. Una vez lista, retira del horno y deja enfriar para servir cuando gustes.