

Budin ciruela

1/4 Tasa crema.	1 Tasa aguas
3 Tazas pedacitos mas cuatro de pan	1 cucharilla Royal
1 Cucharilla sal	1/2 cucharilla nuez moscada
1/2 " canela	1/2 " mace
1/2 " clavo olor	3 huevos.
3/4 Tasa leche calentada	2 cucharas maracuya cortada pedaz.
1/2 " pasas pequeñas	2 " limon conserv despedazada
1/4 " grosellas	1/4 Tasa higos despedazados.
1/2 " uva cortada en pedazos.	1/2 Tasa jugo de uva.

La crema y el agua se mezcla, se añade pan despedazado, y el Royal, sal y especias. Se añade huevos batidos y mezcla bastante. Se añade la leche calentada. Se añade en pedacitos de naranja, limon, pasas, grosellas, higos, uvas y jugo de uva a la primera mezcla y batase bastante. Se engrasa el molde con 1/4 de uva, tapa uniformemente y se le pone al baño de maria por 4 horas. Se sirve con maracuya o otra salsa fuerte.

Budin ciruela

1/4 tasa crema	1 tasa azucar
3 tazas pedacitos mas cuatro de pan	1 cucharilla Royal
1 cucharilla sal	1/2 cucharilla nuez moscada
1/2 " canela	1/2 " mace
1/2 " clavo olor	3 huevos
3/4 tasa leche condensada	2 cucharas maracuya cortada pedaz
1/2 " pasas pequeñas	2 " limon conserv despedazada
1/4 " grosellas	1/4 tasa higos despedazados
1/2 " nueces tostada en pedazos	1/2 vaso jugo uva.

La crema y el azucar se mezcla, se añade pan despedazado, y el Royal, sal y especias. Se añade huevos batidos y mezcla bastante. Se añade la leche calentada. Se añade en pedacitos de naranja, limon, pasas, grosellas, higos, nueces y jugo de uva a la primera mezcla y batase bastante. Se engrasa el molde con 1/4 se llena, tapa uniformemente y se le pone al baño de maria en 4 horas. Se sirve con maracuyá u otra sala fuerte.