

La receta ideal para un día de lluvia mendocino: cómo preparar un budín de mandarina con licuadora rápido y fácil

08/03/2026



Nada mejor que una **receta casera**, simple y sabrosa para acompañar una tarde de lluvia, una ronda de mates o una merienda al sol en la plaza.

El budín de mandarina es una opción ideal: tiene un sabor intenso, esponjoso y fresco, y se puede hacer en pocos pasos, sin necesidad de muchos utensilios.

Esta receta fue compartida en TikTok por el chef Paco Almeida (@chefpacoalmeida), quien la define como un “recetón que nunca falla”.



Las mandarinas le dan un toque distintivo a este budín. Foto: Pixabay.

La preparación se hace en licuadora, lo que facilita el proceso y reduce el tiempo en la cocina. Es perfecta para quienes buscan algo dulce sin complicarse demasiado.

Ingredientes (para un budín de mandarina grande)

Ingredientes

- 2 mandarinas (con cáscara y sin semillas)
- 2 huevos
- 100 cc de aceite
- 200 gr de azúcar
- 300 gr de harina leudante
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Paso a paso para preparar el budín

de mandarina

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Cortar las mandarinas por la mitad, quitarles las semillas y colocar en la licuadora con cáscara.
3. Agregar los huevos, el azúcar, el aceite y la esencia de vainilla. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Incorporar la harina leudante y el polvo de hornear. Integrar bien.
5. Verter la mezcla en un molde aceitado de unos 24 cm.
6. Hornear durante 1 hora a 180°C.
7. Dejar enfriar y, si se desea, espolvorear con azúcar impalpable.



Este budín es ideal para servir con mates o con café. Foto:

Freepik.

Este budín **rinde aproximadamente 12 porciones**. Su valor calórico total ronda entre 3.800 y 4.000 kcal, debido a la presencia de ingredientes como azúcar, aceite y harina. Cada porción aporta entre 315 y 335 kcal, por lo que se recomienda disfrutarlo con moderación.

Ideal para compartir con amigos o darse un gusto en casa, este **budín de mandarina** se convierte en un clásico fácil y rendidor que combina a la perfección con un café o un mate caliente.

Fuente: Canal 26