Budín con Naranja

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Harina 0000: 2 Tazas
Chocolate semiamargo picado: 100 Gramos
Huevo: 3 Unidades
Naranjas: 2 Unidades
Polvo de hornear: 1 cda
Aceite De Maíz: 220 c.c.
Chocolate cobertura: 200 Gramos
Azucar: 1 Taza
Mantequilla: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar horno a 180° .
- Colocar en la licuadora las naranjas exprimidas, ralladura de una de ellas, los huevos, el aceite, *harina*, polvo para hornear y azúcar.
- Licuar hasta unir todo.
- Verter la preparación en un molde 20x20 cm ligeramente engrasado con *mantequilla*.
- Agregar *chocolate* picado a cuchillo por arriba.
- Llevar al horno precalentado 45 minutos.
- Fundir *chocolate* cobertura y la *mantequilla*.
- Bañar el budín con el *chocolate* y ralladura de **naranja**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-con-naranja