

Budín de Banana y Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Budín

Aceite Neutro: 300 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1 cdta

Chips de Chocolate: 100 Gramos

Harina: 300 Gramos

Nuez pecan: 200 Gramos

Puré de bananas horneadas: 400 Gramos

Yogur: 160 Gramos

Azúcar mascabo: 300 Gramos

Canela: 1 cda

Esencia De Vainilla: c/n

Huevos: 3 Unidades

Polvo de hornear: 1 cdta

Sal: 1 cdta

Crema de chocolate

Azucar impalpable: 230 Gramos

Cacao Amargo: 30 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Pulpa de banana: 100 Gramos

Sal: 1 Pizca

Chocolate semiamargo fundido: 250 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Queso Crema: 170 Gramos

Preparación de la Receta

Budín

- Licuar puré de bananas, huevos y aceite
- Agregar azúcar mascabo y licuar hasta integrar
- Tamizar *harina*, bicarbonato, polvo de hornear, canela, pizca de sal y mezclar en tandas con *yogur* natural y la mezcla de bananas

- Agregar nuez pecan picadas, chips de **chocolate**, integrar y llevar a molde de budín con papel *manteca* en la base
- Hornear a 170° C por 30 minutos

Crema de chocolate

- En batidora con globo mezclar queso *crema* y *manteca* hasta cremar
- Agregar azúcar impalpable, cacao y batir hasta unir
- Añadir *chocolate* fundido y terminar de mezclar hasta integrar

Armado

- Decorar la superficie del budín ya frío con la *crema de chocolate*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-banana-y-chocolate>