elGourmet

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