Budín de bananas y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Flan de Chocolate

Manteca: 1/4 Taza
Huevos: 3 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 140 cc
Leche: 2 y 1/2 Tazas
Chocolate semi amargo: 220 g
Azúcar Negro: 3/4 Tazas

Guarnición

Bananas: 2 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria
Crema de leche: 200 cc
Manteca: 25 g

Pan de Bananas

Harina: 2 Tazas
Polvo de hornear: 1 cdita.
Sal fina: 1 cdita.
Azucar: 1/2 Taza
Bananas maduras: 3 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 8 cdas.
Azúcar Negro: 1/2 Taza

Varios

Salsa de chocolate: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Pan de bananas

- Tamice el *harina* con la sal y el polvo para hornear.
- Pele las bananas, retire los hilos, corte en trozos regulares y procese.
- En la batidora eléctrica con el brazo amasador bata la *manteca* con el azúcar negra y común.
- Agregue los huevos uno a uno.
- Incorpore fuera de la batidora el puré bananas con movimientos envolventes y el *harina* tamizada.
- Vierta en un molde para budín enmantecado.
- Cocine en horno moderado 180º C durante 35 a 40 minutos.

Flan de chocolate

- Entibie la leche.
- Lleve la *crema* a ebullición y derrita la *manteca* previamente cortada en cubos.
- Añada el **chocolate** y apague el fuego
- Deje en reposo hasta que funda el *chocolate*
- Revuelva bien e incorpore la leche.
- Corte el pan de bananas en cubos pequeños.
- En un bowl bata los huevos con las yemas y el azúcar negra.
- Vierta la mezcla de creme, *chocolate* y leche y los cubos de budín
- Deje reposar durante 1 hora.
- Enmananteque moldes para budín individual y vierta el flan.
- Cocine en horno moderado 180º C durante 12 a 15 minutos.

Guarnición

- Pele las bananas y corte al sesgo.
- En una sartén con *manteca* dore las bananas, délas vuelta y agregue el azúcar.
- Cocine hasta que caramelicen.
- Bata la *crema* a punto chantilly.

Presentación

- Desmolde un budín en el centro de un plato, acompañe con salsa de *chocolate*, bananas caramelizadas y *crema*
- Decore con hojas de *menta*.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

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