

Budín de Chocolate Glaseado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 60 grs

Chocolate: 100 Gramos

Claras: 4 Unidades

Esencia De Vainilla: 2 cdas

Manteca: 120 Gramos

Sal: 1 Pizca

Azúcar impalpable: 40 Gramos

Chocolate rallado: 100 Gramos

Yemas: 4 Unidades

Harina de almendras: 120 Gramos

Migas de bizcochuelo: 100 Gramos

Glaseado

Chocolate Semiamargo: 300 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Budín

- Batir la *manteca* pomada, esencia de vainilla, sal y azúcar impalpable con batidora de mano.
- Agregar yemas y seguir batiendo
- Añadir el **chocolate** fundido y mezclar a mano.
- Incorporar *harina* de almendras, las migas de *bizcochuelo* y homogeneizar la mezcla.
- Batir las claras con el azúcar a punto nieve y agregar suavemente en 2 tandas.
- Por último añadir el *chocolate* picado y mezclar.
- Verter en un molde enmantecado y enharinado.
- Cocinar a 170^a C por 35 minutos.
- Desmoldar enfriar sobre reja y bañar con el glaseado.

Glaseado

- Fundir el *chocolate* a baño de maría y agregar la *manteca*

- Mixear sin incorporar aire

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