

Budín de Chocolate por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: 115 c.c.
Azúcar blanca: 320 Gramos
Cacao en Polvo: 70 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Leche: 265 c.c.
Sal: 1 cdta

Agua hirviendo: 215 c.c.
Bicarbonato: 1/2 cdta
Huevos: 2 Unidades
Harina: 250 Gramos
Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdta

Galletas red velvet

Azucar impalpable: c/n
Azucar: 100 grs
Cacao en Polvo: 10 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Huevo: 1 unidad
Manteca: 50 Gramos
Sal: 1 Pizca

Bicarbonato: 1 cdta
Colorante rojo: 2 y 1/2 cdita
Harina: 150 Gramos
Leche: 5 c.c.
Polvo de hornear: 1 cdta

Preparación de la Receta

Budín

- Engrasar un molde con tubo central y reservar.
- En batidora con lira mezclar azúcar, aceite y esencia de vainilla hasta cremar.
- Agregar huevos y continuar a alta velocidad.
- Tamizar *harina*, cacao, bicarbonato, sal, polvo de hornear y reservar.
- Añadir al batido leche y por último incorporar de a poco los secos tamizados.
- Agregar agua hirviendo y verter en el molde.

- Cocinar en horno a 180° C por 35 minutos

Galletas

- En batidora con lira mezclar azúcar, vainilla, *manteca* derretida y cremar.
- Agregar *huevo* y subir la velocidad de la batidora hasta integrar.
- Añadir colorante rojo, leche y seguir batiendo.
- Incorporar *harina*, cacao, sal, polvo de hornear, bicarbonato y trabajar hasta formar una masa cremosa.
- Dejar reposar en heladera.
- Una vez reposada tomar trozos de masa, hacer bolitas tamaño nuez, pasarlas por azúcar impalpable y ubicarlas en placa para horno sin juntarlas demasiado ya que se expanden.
- Cocinar en horno a 180° C por 10 minutos.

Armado

- Una vez desmoldado el budín decorar por encima pegando galletas red velvet

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-chocolate-por-ivette-y-denise-hakim>