

## **Budín de Chocolate Relleno**

Tiempo de preparación: 90 Min



Cacao Amargo: 75 Gramos

Polvo leudante: 1 y 1/2 cdta

Huevos: 6 Unidades

Harina: 180 Gramos

## Ingredientes

Azucar: 240 Gramos

Chocolate Semiamargo: 245 Gramos

Esencia De Vainilla: 3 cdas Mantequilla: 180 Gramos

Sal: 1 Pizca

**Armado** 

Avellanas peladas tostadas: c/n

Nibs de cacao: c/n

Relleno

Crema de avellanas y cacao: c/n Dulce de leche repostero: c/n

## Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** con la *mantequilla* y reservar
- Batir los huevos con pizca de sal, azúcar y vainilla hasta blanquear.
- Unir el chocolate y la harina tamizada con el leudante y cacao amargo.
- Batir 1 minuto hasta integrar.
- Llenar los moldes de budín descartables un 80% y a algunos agregarles nibs de cacao y a otros avellanas tostadas.
- Cocinar en horno a 170° C por 30 minutos
- Dejar entibiar, hacerles incisiones y rellenar con manga
- Al de nibs de cacao rellenarlo con dulce de leche y al de avellanas rellenarlo con pasta de avellanas.

https://elgourmet.com/recetas/budin-de-chocolate-relleno