

Budín de Chocolate y Avellanas



Ingredientes

Avellanas tostadas: 150 g

Sal fina: Una pizca

Harina: 190 g

Manteca clarificada: 140 g

Pasta de avellanas: 90 g

Jengibre: 100 g

Azucar: 120 grs.

Glucosa: 20 g

Huevo: 3 Unidades

Monedas de Chocolate: 120 g

Polvo leudante: 10 g

Dulce de leche sólido: 50 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos procesando 190 g de *harina* con 10g de polvo de hornear y 120 g de azúcar
- Agregamos 3 huevos, 90 g de pasta de avellanas, 20 g de glucosa y 140 g de *manteca* clarificada
- Procesamos hasta que emulsione para después colocar en una manga.
- Colocamos en la base de un molde enmantecado y con papel *manteca*, una base de la masa.
- Hundimos 50 g de barritas de dulce de leche sólido, *jengibre* confitado, monedas de **chocolate** y avellanas tostadas picadas groseramente.
- Completamos el molde con la masa y terminamos con avellanas tostadas, monedas de *chocolate*.
- Llevamos al horno a 140°C por 35 minutos.
- Decoramos con baño de *chocolate*, bombones de dulce de leche sólido, bombones de pasta de avellanas y avellanas tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-chocolate-y-avellanas-2>