

Budín de Chocolate y Cerveza Negra

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar mascabo: 400 Gramos

Cacao: 75 Gramos

Cerveza negra: 250 c.c.

Crema de leche: 150 Gramos

Extracto De Malta: 1 cda

Manteca: 250 Gramos

Polvo para hornear: 1 cda

Bicarbonato De Sodio: 2 cditas.

Canela: 1 cda

Chips de cacao: 20 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Harina: 275 Gramos

Nibs de cacao: 20 Gramos

Sal: 1 Pizca

Baño Sacher

Agua: 300 c.c.

Chocolate: 600 Gramos

Azucar: 500 grs.

Preparación de la Receta

- Calentar cerveza negra, la mitad del azúcar mascabo y extracto de *malta* hasta disolver.
- Agregar *manteca* y seguir calentando hasta fundir, integrar con mixer y reservar
- Batir con globo en batidora huevos y la mitad restante del azúcar mascabo hasta espumar.
- Llevar a un bowl, agregar *crema* de leche y unir.
- Tamizar *harina*, cacao, canela, polvo para hornear, bicarbonato, sal y mezclar con el batido de huevos intercalando con la mezcla de cerveza negra.
- Añadir esencia de vainilla, chips de **chocolate**, nibs de cacao, integrar y volcar en molde de budín enmantecado y enharinado llenando $\frac{3}{4}$ del volumen del molde.
- Cocinar en horno a 180° C por 30 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Baño sacher
- Hacer un *almibar* con agua, azúcar y llevar a punto bolita (120° C) y agregar sobre *chocolate* picado sin dejar de revolver hasta homogeneizar.

- Bañar el budín sobre una rejilla emparejando con espátula.

Para el armado

- Decorar con macarrones pequeños y nibs de cacao con el baño aún fresco.

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