

# 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>