Budín de higos y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca blanda: 40 grs.
Huevos: 4 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Pan de brioche: 16 Rodajas
Leche: 1 1/2 Taza
Azucar: 220 grs.
Higos secos: 120 g
Chocolate picado: 120 g
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Crema: 1 1/2 Taza

Varios

Higos Frescos:
Helado de crema:

Preparación de la Receta

- Hidrate los higos en agua hirviendo durante 10 minutos
- Escurra y pique.
- Pinte la rodajas de brioche con *manteca* de un lado
- Toma un molde de torta enmantecado de 22 cmts, y cubra los bordes y la base con las rodajas de brioche, con la *manteca* hacia adentro.
- En un bowl coloque los huevos, las yemas, la esencia de vainilla, el azúcar y bata hasta formar una *crema*.
- Incorpore la leche, la *crema* y continúe batiendo.

Armado

- Dentro del molde coloque el **chocolate** y lo higos picados.
- Cubra con capas de pan de brioche untado en *manteca*.
- Vuelva a poner higos y *chocolate* y cubra con la *crema*.
- Deje reposar durante 30 minutos hasta que absorba la *crema*.
- Lleve a baño maría en horno a 170° durante 40 minutos aproximadamente.

- Retire y deje reposar durante 15 minutos, luego desmolde y deje enfriar.

Presentación

- Sirva en porciones acompañado por higos frescos y helado de *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-higos-y-chocolate