

Budín Hamburgués por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azúcar: 500 grs

Chocolate fundido: c/n

Harina: 200 grs

Manteca: 500 grs

Nueces: 250 grs

Polvo de hornear: 30 grs

Chocolate Semiamargo: 250 grs

Harina: 500 grs

Huevos: 500 grs

Miel: 60 grs

Oporto: 200 grs

Preparación de la Receta

- Batir *manteca* a blanco, agregar azúcar y batir hasta lograr una *crema*.
- Agregar vainilla, miel y los huevos de a 1.
- Agregar *harina* con el polvo de hornear, previamente tamizados alternando con el *oporto*
- Picar las nueces y el *chocolate*, espolvorear con los 200 gramos de *harina* e incorporar en la mezcla.
- Colocar en molde enmantecado.
- Hornear a 170 °C por 45 minutos (pinchar con un *palillo* que debe salir seco).
- Desmoldar, dejar enfriar sobre reja y bañar con *chocolate* cobertura fundido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-hamburgues-por-juan-manuel-herrera>