

Budín hamburgués



Ingredientes

Manteca: 200 g

Chocolate cobertura sin azúcar en cubitos: 150 gr

Oporto: 250 cc

Huevo: 4 Unidades

Polvo leudante: 30 g

Almidón de Maíz: 70 g

Azucar: 200 grs.

Harina: 300 g

Nueces picadas groseramente: 150 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos por batir a blanco la *manteca* junto con el azúcar y vamos incorporando los huevos de a uno
- Tamizamos la *harina*, con el polvo para hornear y el almidón de maíz, agregamos al batido y unimos, incorporamos la mitad del *oporto*.
- A esa preparación le incorporamos las nueces, los trozos de *chocolate* y el resto del vino tipo *oporto*.
- Colocamos en un molde untado con rocío vegetal y llevamos al horno a 185 C por 45 minutos aprox.
- Decoramos con ganache de *chocolate* y nueces.

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