elGourmet

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