

Budín Vegano de Chocolate y Cajú

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Glaseado

Azucar impalpable: 150 Gramos

Masa

Agua: 240 c.c.

Azucar rubia: 300 Gramos

Cacao: 50 Gramos

Esencia De Vainilla: 2 cdas

Mayonesa vegana: 180 Gramos

Sal: 1 Pizca

Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca

Castañas de cajú caramelizadas: c/n

Harina: 250 Gramos

Polvo de hornear: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Tamizar todos los secos (harina, cacao, sal, polvo de hornear, bicarbonato) y mezclar con el agua
- Batir 1 minuto, perfumar con esencia de vainilla y agregar la *mayonesa*.
- Batir hasta integrar y colocar en moldes de budín rociados con aceite y forrados con un papel *manteca*.
- Cocinar al horno a 180° C por 25 minutos.
- Glasear sobre reja y dejar secar.
- Decorar con castañas caramelizadas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-vegano-de-chocolate-y-caju>