Parrozzo Apruzzese (Budín de almendras y chocolate)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad
Chocolate cobertura: 150 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Licor de nuez: 1 cdas.
Almendras peladas y tostadas: 100 g
Sal: 1 cdita.
Almidón de Maíz: 55 grs.
Harina: 55 grs.
Manteca: 80 g
Azúcar orgánica: 125 grs.

Preparación de la Receta

- Procese las almendras hasta reducirlas a polvo y reserve.
- Derrita la *manteca* y deje bajar la temperatura.
- Separe las claras de las yemas, bata las claras con una pizca de sal a punto nieve y reserve.
- En un bowl disponga las yemas, el azúcar y bata hasta obtener consistencia cremosa.
- Agregue el polvo de almendras, la *harina*, el almidón de maíz, la ralladura de *limón*, la esencia de vainilla, el *licor* y la *manteca* derretida fría.
- Bata hasta formar una pasta homogénea.
- Incorpore las claras montadas poco a poco mezclando con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de una budinera enmantecada y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 40 minutos.
- Pique el **chocolate** y derrita sobre baño María.
- Desmolde el budín, deje bajar la temperatura y bañe con el *chocolate* derretido.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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