Receta de Budín de Chocolate

15 Feb 2019

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica receta de postres, se trata de un **Budín de Chocolate,** os animo a prepararlo en casa y así disfrutaréis de un delicioso Postre.

Ingredientes

- Manteca (150 grs)
- Azúcar (150 grs)
- Chocolate Aguila (150 grs)
- Huevos (tres)
- Harina (150 grs)
- **Para la Salsa de Chocolate:**
- Nata (50 grs)
- Chocolate Aguila (50 grs)

Modo de Preparación

1. Para preparar el budín, batir la manteca blanda con el azúcar hasta dejar a punto de crema
2. Fundir el chocolate y dejar a temperatura ambiente y añadirlo a la mezcla de manteca y azúcar, mezclar
3. Añadir los huevos batidos y después la harina tamizada
4. Volcar la mezcla en una o varias flaneras engrasadas y enharinadas
5. Precalentar el horno a 180º
6. Meter al horno durante unos 30/40 minutos aproximadamente
7. Para preparar la crema, calentar la nata y añadir el chocolate picado, mezclar bien
8. Decorar el budín con el chocolate por encima
9. Servir y....buen provecho!!!