

Budín Húmedo de Chocolate y Almendras

Ingredientes:

Chocolate en barra

150 gr.

Huevos

2 unidades

Manteca

100 gr.

Harina

6 cucharadas

Azúcar

4 cucharadas

Almendras

40 gr.

Dulce de leche repostero

50 gr.

Procedimiento:

Derretir el chocolate y la manteca en el microondas.
A continuación agregar los huevos, el azúcar y mezclar bien. Poner las almendras en la harina y revolver.
Mezclar bien con la preparación del chocolate hasta que quede bien homogéneo.
Poner la preparación en el TartaExpress hasta ½ cm. aproximadamente.
Colocar el dulce de leche en la manga y hacer una línea de 1 cm. de ancho a lo largo y cubrirlo con la preparación del chocolate. Llegando hasta la mitad de la altura del TartaExpress.
Cocinar tapado por 2 minutos y medio potencia máxima

Phoca PDF





Phoca PDF