

BUDÍN DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

- 225 g de manteca
- 400 g de azúcar impalpable
- 3 huevos
- **8 u. de Barritas Chocolate Premium**
- 55 g de cacao amargo
- Vainilla
- 160 g de yogurt natural
- 300 g de harina
- 1 cdta. de polvo de hornear
- ½ cdta. de bicarbonato de sodio
- ½ cdta. de sal
- **6 u Medallones de dulce de leche Felfort**
- 80 cm³ de agua caliente

PREPARACIÓN



- En un bowl colocar la manteca pomada, la vainilla y el azúcar impalpable.
- Batir e incorporar los huevos de a uno.
- Agregar el chocolate derretido, el agua, el yogurt y por último los secos.
- Llevar a una budinera grande previamente mantecada y enharinada, y colocar los medallones partidos y hornear por 50 minutos a 160°.
- Enfriar a temperatura ambiente y cortar.
- Perfecto para las meriendas

-
- Tiempo de Preparación: 1 hora y 30 minutos.
 - Porciones: 12
 - Dificultad: Fácil

"Conocé más sobre esta y otras recetas en www.felfort.com.ar"