

Budín de chocolate y yogurt



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-chocolate-y-yogurt>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C y engrasar ligeramente un molde rectangular para budín. En un tazón, mezcle la harina, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. En un recipiente aparte, mezcle el yogurt, la leche y la esencia de vainilla, y luego dejar de lado. Batir la manteca con el azúcar durante unos 3 minutos o hasta que esté suave. Agregar los huevos uno a uno batiendo bien entre cada adición. Añadir el chocolate rallado y revolver, luego la mitad de la mezcla de harina y la mitad de la mezcla de yogur y mezclar. Añadir el resto de la mezcla de yogurt y de harina y mezclar hasta que se mezclen. Vierta la mezcla en el molde preparado y alisar la parte superior. Hornear durante unos 50 a 55 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Enfriar por 15 a 20 minutos y luego retirar con cuidado del molde. Deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de cortarlo. Si se desea, puede espolvorear el budín con azúcar impalpable.

Ingredientes

- ✓ 6 cucharada/s Manteca a temp. ambiente
- ✓ 1 taza/s Azúcar
- ✓ 2 Huevos grandes
- ✓ 2/3 taza/s Cacao
- ✓ 60 gramo/s Chocolate negro rallado
- ✓ 1-3/4 taza/s Harina
- ✓ 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 170 gramo/s Yogurt blanco
- ✓ 1/3 taza/s Leche
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Pan y otros panificados para la casa

