

Budín marmolado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-marmolado>

Preparación

Batir la manteca blanda con el azúcar impalpable tamizada hasta obtener una crema. Incorporar los huevos uno a uno y seguir batiendo. Añadir la leche en dos veces y terminar de batir a velocidad baja. Agregar la harina y el polvo de hornear previamente tamizados y mezclar todo suavemente en velocidad baja. Derretir el chocolate a baño María y reservar. Retirar la tercera parte de la preparación del bol y agregale el chocolate. Colocar en el molde una capa de la mezcla de vainilla y luego la de chocolate. Por último cubrir con la otra capa de vainilla. Para que quede marmolado, realizar dibujos en forma circular con un cuchillo o palito de brochette. Cocinar en horno moderado durante 30 a 40 minutos.



Ingredientes

- 250 grs. Manteca
- 300 grs. Azúcar impalpable
- 3 Huevos
- 150 cc. Leche
- 350 grs. Harina 0000
- 3 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear
- 60 grs. Chocolate para taza picado

Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Masas, Pan y otros panificados para la casa