

Mini puddings de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-puddings-de-chocolate>

Preparación

Poner la manteca en una cacerola o sartén y calentar hasta que se derrita. Cocerla a fuego fuerte hasta que empiece a tomar un color oscuro. Colarla y dejar que se temple. Si usa avellanas crudas, tostarlas en el horno a 160-170°C hasta que se agrieten las pieles. Ponerlas sobre un paño y frotarlas para desprender la piel. Dejar que se enfríen antes de molerlas. Mientras, poner el horno a calentar a 175°. Moler las avellanas, sin pasarse ya que se engrasan con más facilidad que las almendras. Añadir el azúcar y mezclar. Agregar la harina y el cacao tamizados, y la manteca y las claras de huevo. Mezclar bien. Preparar los moldes de puddings, untarlos con manteca y enharinarlos. Repartir la mezcla en los moldes y meterlos al horno. Hornea unos 15 minutos si los moldes son muy pequeños, entre 20 y 30 minutos si son más grandes. Pinchar el centro con un palillo para comprobar que están cocidos. Sacar a una rejilla a enfriar.

Ingredientes

- 100 gramo/s Avellanas
- 150 gramo/s Manteca
- 180 gramo/s Azúcar impalpable
- 60 gramo/s Harina
- 50 gramo/s Cacao
- 6 Claras de huevo
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

