

BUDINES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 tazas de leche (500 ml)
- 50 g de Chocolate ABUELITA en barra
- 1/2 barra de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 50 g de harina de trigo
- 8 fresas, lavadas y desinfectadas
- 1 taza de crema para batir montada en picos duros

Procedimiento:

1. Lleva al fuego la leche con el Chocolate ABUELITA en barra y deja cocinar hasta que el chocolate se disuelva por completo retira del fuego y reserva.
2. Aparte, derrite en una cacerola la mantequilla, añade el azúcar moviendo constantemente y agrega la harina. Vierte la leche con el chocolate y continúa la cocción durante cinco minutos más hasta que obtengas una crema densa retira del fuego y cuela.
3. Vierte la mezcla en moldes tipo flanera, cúbrelos con papel aluminio y congela durante unas 3 horas o hasta que estén completamente firmes.
4. Desmóldalos y decora con las fresas y con la crema montada en picos duros.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	3 horas
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4