

Receta de Budín de Cacao, Vainilla y Canela

30 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana de Agosto os dejo una receta muy rica que gustará a much@s de nuestros seguidor@s, ya que el chocolate es uno de los ingredientes más apreciados en los postres, os diré que este budín resulta exquisito, espero que os guste.

Ingredientes

- Huevos (media docena)
- Cacao en polvo (30grs)
- Leche semidesnatada (tres vasos)
- Azúcar moreno (40grs)
- Bizcochos de soletilla (cuatro)
- Vainilla en polvo
- Cáscara de naranja
- Canela en polvo

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170º
2. En una cacerola al fuego, poner la leche y la cáscara de naranja, una cucharadita de vainilla y otra de canela en polvo y remover
3. Dejar a fuego medio hasta que empiece a hervir
4. Batir los huevos en un bol junto con el azúcar moreno y el cacao
5. Colar la leche y volcarla poco a poco sobre los huevos
6. Poner los bizcochos en una fuente para horno o flaneras individuales
7. Verter encima la mezcla y meter al horno previamente caliente, durante unos 35 minutos aproximadamente
8. Dejar que se enfríe y servir decorado con nata montada o unas bolitas de chocolate y....buen provecho!!!