

PUDDING DE CHOCOLATE A LA MOSCATEL



blancaugarte@starmedia.com

INGREDIENTES :

- ❖ 1 ¼ taza de harina leudante
- ❖ ¼ taza de cacao en polvo
- ❖ 2 huevos batidos ligeramente
- ❖ 2/3 taza de azúcar morena
- ❖ ½ taza de leche
- ❖ 125 grs. de margarina
- ❖ ½ cucharadita de bicarbonato
- ❖ 125 gr. de chips de chocolate o 150 grs. de chocolate en lluvia
- ❖ 1 manzana pelada y rallada grueso.



PARA LA CREMA:

- ❖ 2 huevos
- ❖ 1 taza de crema de leche batida
- ❖ ¼ de taza de azúcar
- ❖ ¼ taza de vino moscatel

PREPARACIÓN:

1. Caliente el horno a 170°C. Unte margarina derretida en 6 moldes pequeños de 250cc cada uno (de cerámica, aluminio etc.) frote sólo el fondo de cada molde con papel encerado. Cortar 6 láminas cuadradas papel aluminio y 6 de papel encerado del mismo tamaño (15x15cm); unte cada papel aluminio con margarina y extienda en cada una de ellas una lámina de papel encerado; hacer un pliegue en el medio (el cual se expandirá cuando el pudding crezca).
2. Batir margarina y azúcar hasta que esté cremosa; añadir uno a uno los huevos, batiéndolos bien después de cada adición.
3. Mezclar harina y cacao poco a poco, alternando con la leche.
4. Una vez lista, incorporar los chips de chocolate y la manzana rallada. Los pasos 3 y 4 se realizan con una cuchara de madera.
5. Distribuir la mezcla en los moldecitos en forma pareja. Tapar con las láminas untadas que tiene listas, debiendo la parte de aluminio quedar por encima; amarrar con una cuerquita por debajo del borde del molde.
6. Colocar los moldecitos dentro de una bandeja alta, y agregar en la bandeja agua hirviendo hasta la mitad de altura de los moldecitos. Hornearlos al baño de María durante 40 minutos, hasta que al introducir un palillo en el centro salga seco.
7. Desmoldarlo y dejar enfriar, decorándolo con virutas de chocolate y cerezas marroquino. Servir con crema moscatel.
- 8) ¡Este es un auténtico pudding inglés de Anne Wilson!

PREPARACIÓN DE LA CREMA MOSCATEL

- ❖ Batir clara a punto de nieve
- ❖ Batir yemas y azúcar hasta obtenerla cremosa
- ❖ Agregarle el vino, incorporar las claras batidas y la crema de leche batida