



Budincă-cremă de ciocolată

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 1h 20 min.

Mărime porție 6 porții

Ingrediente

- 150 g ciocolată amăruie, 70% cacao, tăiată bucăți (vezi recomandare)
- 500 g lapte
- 100 g zahăr
- 20 g amidon de porumb (vezi recomandare)
- 2 ouă
- 1 lingură unt (opțional)
sau 1 - 2 linguri frișcă lichidă, 35% grăsime (opțional)

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1844 kJ / 441 kcal

Proteine 10 g

Carbohidrați 48 g

Grăsimi 23 g

Grăsimi saturate 8.4 g

Fibre 2.9 g

Sodiu 70.3 mg

Preparare

1. Puneți ciocolata în bolul de mixare și radeți 10 sec./viteza 10.
2. Adăugați laptele, zahărul, amidonul și ouăle și gătiți 12 min./90°C/viteza 3.
3. Adăugați untul și amestecați 10 sec./viteza 4. Transferați imediat în boluri de desert individuale și lăsați să se răcească. Țineți în frigider minimum 1 oră înainte de a servi.

Obiecte utile

boluri de desert

Recomandări & Sfaturi utile

- Ajustați cantitatea de ciocolată după propriul gust: 120 g pentru o aromă delicată, 180 g pentru un desert bogat în ciocolată.
- Dacă folosiți ciocolată cu conținut mai redus de cacao, reduceți cantitatea de zahăr, dacă doriți.
- Pentru o cremă fluidă, omiteți amidonul.