

## BUDINO AL CIOCCOLATO

### Ingredienti

- farina (25g)
- 3 uova
- burro (140g)
- zucchero (100g)
- cioccolato fondente (140g)

### Come si prepara

Fare fondere il cioccolato fondente e il burro a fuoco bassissimo.

A parte lavorare i tuorli delle uova con lo zucchero e poi aggiungere, lentamente, la farina.

Montare a neve ferma gli albumi.

Unire il composto di burro e cioccolato con quello delle uova e mescolare bene.

In ultimo aggiungere gli albumi montati a neve, girando molto lentamente, dal basso verso l'alto.

Versare il composto in uno stampo ben imburrato e cuocere a forno basso (circa 120 gradi) per 40 minuti.

Lasciare freddare e poi sformare.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	387 kcal 1620 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

creme, budini, dolci al cucchiaio, cioccolato, dolce al cioccolato, cacao, Budino al cioccolato



