



Pudín de chocolate

Chocolate, Flanes y similares, Pudín y Mousse

Ingredientes

- 2 tazas de leche completa (líquida)
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 150 gramos de chocolate semiamargo
- 5 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 1 piza de sal
- 4 cucharadas de maicena (también conocida como harina de maíz o fécula de maíz)
- 1 cucharadita de vainilla

Preparación

- En un bowl pequeño mezclar $\frac{1}{4}$ de taza de leche con la maicena hasta que la mezcla quede totalmente homogénea*
- En una olla mediana mezclar con un batidor de varillas (de mano) la leche restante ($1 \frac{3}{4}$ de tazas), el azúcar, el chocolate, el cacao y la sal y colocar en la hornilla a fuego medio-bajo. Cocinar, removiendo en forma circular, hasta que el chocolate esté totalmente derretido y no hayan restos de cacao.
- Unir la mezcla de leche y maicena a la olla/cacerola anterior y remover en forma circular hasta que todo se incorpore; continuar haciendo esto hasta sentir que la preparación comienza a espesarse y a hervir. Continuar removiendo de forma lenta pero continua por dos minutos más. Añadir la vainilla y mezclar.
- Vaciar el pudín en un bowl limpio para servir o en copas o tazas individuales, cubrir con papel plástico de cocina y dejar enfriar por al menos 4 horas o durante la noche. Antes de servir se puede decorar con crema batida.
- Nota: *Este es el paso más importante al hacer pudín, pues si no se mezcla bien esto, al unirlo con el chocolate se harán grumos, no quedará homogéneo y la textura no será agradable.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/194>