



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	398 Kcal
Proteínas:	7.2 g
Grasa Total:	20.0 g
Colesterol:	81.0 mg
H. de Carbono:	47.5 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	297 mg

QUEQUE DOBLE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 g Margarina
- ½ Taza de azúcar granulada
- 4 Huevos
- ½ Kilo de manjar NESTLÉ®
- 3 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- 3 ½ Taza de harina
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml
- ½ Taza de leche sabor chocolate NESTLÉ®
- 1 Cucharada colmada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de chips de chocolate

Preparación

1.- Junta en un bowl la margarina con la azúcar flor y bate enérgicamente hasta conseguir una pasta de textura cremosa. Agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente hasta integrar bien. Continúa con el manjar NESTLÉ® y la mitad de la harina junto el cacao en polvo, bate nuevamente hasta homogenizar.

2.- Vierte la crema larga vida NESTLÉ® con la leche sabor chocolate NESTLÉ®, agrega la otra mitad de la harina junto con el polvo de horneado IMPERIAL® y bate nuevamente hasta integrar y conseguir un batido de textura media. Finalmente agrega los chips de chocolate y remueve suavemente para distribuirlos. Vierte la preparación sobre una budinera mediana previamente enmatequillada y enharinada.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 30 a 35 minutos hasta cocer completamente y dorar la superficie levemente. Una vez listo, retira del horno y deja entibiar, para que cuando esté frío porciones y sirvas cuando gustes.