



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.