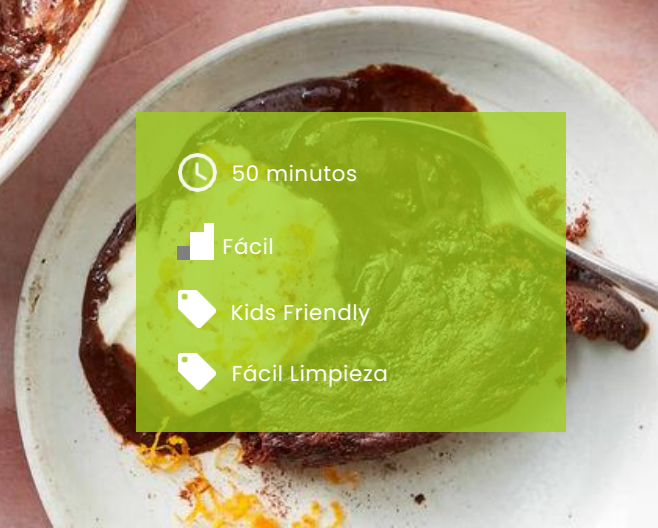


# Fudge de Chocolate

con Crema de Almendras para acompañar

holaveggie



🕒 50 minutos

📊 Fácil

👶 Kids Friendly

🧼 Fácil Limpieza

Combinamos lo mejor de la repostería y el resultado es un delicioso pastel caliente, puro chocolate, una mezcla de brownie y volcán de chocolate. Acompañamos con crema para cortar un poco tanta dulzura, y no queda más que disfrutar (plan de 2 personas son 4 porciones).

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



harina leudante  
1  
taza



azúcar  
1  
taza



cacao en polvo  
¼  
taza



crema  
100  
gr



mix de azúcar y  
cacao amargo  
1  
taza



margarina  
vegetal  
1/3  
taza



limón  
1  
un



azúcar  
impalpable  
2  
cda

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Extracto de vainilla

## Utensilios

- ✓ Fuente 20x20cm
- ✓ Bowls

Nutrición por porción: Calorías 630 kcal, Grasas 26 g, Carbohidratos 99 g, Proteínas 9 g

Cocinando para  
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

# Fudge de Chocolate

con Crema de Almendras para acompañar



## 1 – HACÉ LA MEZCLA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Pre calentá el horno a 180°C.
- En un bowl grande, agregá la **harina leudante**, el **azúcar**, el **cacao en polvo** y 0,5 (1) cucharada de sal. Batí hasta que quede todo bien combinado: esta es tu **mezcla de secos**.
- Derretí en el microondas o en un jarrito a fuego medio la **margarina**.
- Agregá al bowl con la **mezcla de secos** 0,5 (1) taza de agua del grifo, la **margarina derretida** y 1 (2) cucharadita de extracto de vainilla y mezclá hasta que quede bien combinado, sin grumos. Te va a quedar una **mezcla** un poco espesa, no agregues más líquido.
- Verté la **mezcla** en un molde para hornear previamente aceitado de 20 cm de diámetro (de 40 cm si están cocinando el plan de 4 porciones).



*Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.*



## 2 – TERMINÁ LA MEZCLA Y HORNEÁ

- Espolvoreá el **mix de azúcar mascabo y cacao** sobre la **mezcla de bizcochuelo**. Verté por encima 1 ¼ (2 ½) taza de agua *bien* caliente por encima y sin mezclar nada llevá al horno de 35 a 40 minutos. Retirá y dejá enfriar durante 15 minutos.

## 3 – PREPARÁ LA CREMA

- En un bowl mezclá la **crema de almendras** con **azúcar impalpable** (te enviamos de más, usá a gusto), **jugo de limón**, **ralladura de limón** y esencia de vainilla a gusto.



## 4 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Serví el **fudge de chocolate** junto con la **crema**, ¡y a disfrutar!

### Los 4 PRO-TIPS para que tu fudge salga perfecto:

- 1 • no batas la masa de más, batí hasta que no veas grumos, eso es suficiente, si batís de más se puede apelmazar.
- 2 • la idea de este postre es cubrir la mezcla cruda de bizcochuelo con el mix de azúcar y cacao, y el agua bien caliente por encima de todo. **NO** hay que mezclar ni combinar, de esta forma se crea una salsa deliciosa en el horno.
- 3 • este bizcochuelo es muy húmedo por ende no se desmolda, se sirve directamente del molde a los platos individuales.
- 4 • el más importante de todos: ¡no abras el horno mientras el bizcochuelo se cocina! Podés abrirlo luego de los 30 minutos, así no interrumpís el levado. El punto justo de horneado es cuando introducís un palito o cuchillo en el centro y este sale limpio o casi limpio.

Esparcí el amor,  
compartí la comida

 holaveggiear

