

I N G R E D I E N T E S

Budín de frambuesas y chocolate blanco

3 Huevos

1 Taza de yogur

1 Taza de aceite vegetal

2 Tazas de azúcar

3 Tazas de harina leudante.

Esencia de vainilla 1 cucharadita

100 gr de chocolate blanco picado

1/2 taza de frambuesas

P R O C E D I M I E N T O

1- Prender el horno a mínimo (170 gr)

2- Mezclar los ingredientes salvo las frambuesas. Primero los líquidos y luego los sólidos.
(Por último el harina.)

3- Agregar las frambuesas.

4- Enmantecar una budinera y rellenarla hasta 3/4 con su preparación
(esta receta es para una budinera estándar y 4 Muffins o una budinera grande)

5- Cocinar por aproximadamente 45 minutos o hasta que introduzcas un palillo y salga seco.

*sacar del horno y poner sobre una rejilla lla de metal.

