

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
1 cdita de esencia de vainilla
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 grados).
- 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 $\frac{3}{4}$ 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.

