



## Receta de **El sabor en la ruta de Colón** de Montse Clavé

Página 160

### **Delicioso budín de batatas y chocolate venezolano**

(a ser posible con asesoramiento de Charo García)

#### **INGREDIENTES**

- ½ kg de boniatos (*batatas*) pelados, troceados pequeños, y hervidos en leche
- 150 g de mantequilla blanda
- 4 cucharadas de cacao puro
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada o más, al gusto, de ron añejo
- 1 tableta de chocolate negro de cobertura (100 g), desmenuzada en trocitos muy pequeños,

Pasar por la batidora los boniatos (escurridos y todavía calientes), con la mantequilla y el azúcar, hasta que quede como una crema fina.

También se puede hacer batiendo con las varillas todos los ingredientes dentro de un bol.

Agregar el cacao, el ron y la vainilla.

Mezclar bien.

Forrar un molde alargado con papel de aluminio o sulfurado.

Poner primero una capa espolvoreada de trocitos de chocolate y jengibre, encima una capa de crema de boniato,

mezclados con trocitos pequeños de jengibre fresco rallado

encima de ésta otra capa de trocitos de chocolate y jengibre, otra de crema de boniato y terminar con una de trocitos de chocolate y jengibre.

Refrigerar unas 6 horas.

Sacar del refrigerador, desmoldar sacando el papel, y colocar sobre una fuente.

Se puede cubrir por encima con una capa de nata montada.

Receta de **El sabor en la ruta de Colón** de Montse Clavé

Página 160