

Coulant de chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 1 hrs. 25min ,

Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 1 hrs. 35min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/coulant-de-chocolate>

Preparación

Batir los huevos con el azúcar con la ayuda de la batidora, hasta que los ingredientes queden bien incorporados. En el microondas, fundir el chocolate troceado, ir programando de 30 en 30 segundos para que no se queme. Observar que poco a poco se vaya fundiendo y remover cada vez que lo vuelva a meter en el microondas para que por todas las partes se haga de la misma forma. Añadir la manteca y el chocolate a la mezcla de los huevos y el azúcar. Procurar que el chocolate no esté demasiado caliente para que el huevo no se cuaje. Mezclar bien todo y añadir la harina y el cacao en polvo hasta que también queden bien integrados al resto de la mezcla. Preparar 15 moldes de aluminio descartables (de los que venden para hacer flanes individuales) y untar cada uno con un poco de manteca y cacao para que la masa no se pegue al molde. Llenar cada uno de los recipientes a la mitad de su capacidad, porque la masa subirá un poco. Una vez que tenga todos los moldes rellenos, meterlos en el congelador al menos una hora y no cocinarlos hasta el mismo momento en que lo

Ingredientes

- ✓ 8 Huevos
- ✓ 150 gramo/s Azúcar impalpable
- ✓ 150 gramo/s Manteca
- ✓ 250 gramo/s Chocolate para taza
- ✓ 125 gramo/s Harina
- ✓ 25 gramo/s Cacao

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas

vaya a comer. Llegado ese momento, poner a precalentar el horno a 180° C, y hornear los coulants durante 10 minutos. Notará que están listos porque el centro del coulant se infla un poquito como si fuera un muffin. En ese momento, solo tiene que sacarlos del horno, y con cuidado de no quemarse, romper con la ayuda de unas tijeras el molde de aluminio, decorar con unas hojitas de menta y unos arándanos junto a una bola de helado de vainilla, y servir bien calentito. Disfrute!

