

Volcán tibio de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para la ganache, colocar todos los ingredientes en un bol a baño maría y una vez bien integrados, agregar el licor. Dejar enfriar por 30 minutos. Luego, rellenar una manga de pico liso y hacer bolitas de 2 cm sobre placas. Reservar en la heladera. Para hacer los volcanes, batir los huevos y la yema con el azúcar hasta que la mezcla esté bien espumosa y se forme el doble del volumen. Aparte, derretir a baño maría el chocolate semiamargo con la manteca. Una vez bien derretido, incorporarlo en forma de hilo a la mezcla de los huevos y azúcar mientras bate a velocidad media. Luego agregar la harina suavemente. Tomar un molde para muffins, enmantecarlo, enharinarlo y colocar en el fondo papel manteca. Volcar una cucharada grande de la preparación en las tazas, colocar una bolita de ganache y cubrir con más preparación. Llevar a horno moderado por 10-12 minutos o hasta que el budín llegue al borde. Retirar, dejar descansar otros 10 minutos y servirlos enseguida. Disfrute!

Fuente: Revistamaru.com

Ingredientes

- Para la ganache: 60 gramo/s Chocolate negro
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 cucharada/s Rhum - Ron
- Para el budín: 75 gramo/s Chocolate semiamargo
- 75 gramo/s Manteca
- 2 Huevos
- 1 Yema de huevo
- 1/4 taza/s Azúcar
- 3 cucharada/s Harina

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

