# Coulant de chocolate



## Ingredientes

**Azucar**: 190 grs.
**Huevo**: 3 Unidades
**Chocolate negro**: 350 g
**Harina**: 125 grs.
**Mantequilla**: 310 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar debemos fundir el chocolate negro y la mantequilla a 45 &ordm

- C y reservar.
- Después batimos el azúcar, la *harina* y los huevos, una vez que esté espumado añadimos la primera mezcla.
- Por último añadimos la *harina* que previamente habremos tamizo y removemos hasta conseguir una textura homogénea, rellenar los moldes y hornear a 180ºC durante 6-8 minutos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/coulant-de-chocolate-2**