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