

Coulant de chocolate



Ingredientes

Azúcar: 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 º

- 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 tamizado y removemos hasta conseguir una textura homogénea, rellenar los moldes y hornear a 180°C durante 6-8 minutos.

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